

Полезные знания, Том 3 . Животные

Уильям Бингли

USEFUL KNOWLEDGE :
OR
A FAMILIAR ACCOUNT
OF THE
VARIOUS PRODUCTIONS
OF
Nature,
MINERAL, VEGETABLE, AND ANIMAL,
WHICH ARE CHIEFLY EMPLOYED FOR THE USE OF MAN.
*Illustrated with numerous Figures, and intended as a Work
both of Instruction and Reference.*

BY THE
REV. WILLIAM BINGLEY, AM. FLS.
LATE OF PETERHOUSE, CAMBRIDGE, AND AUTHOR OF
ANIMAL BIOGRAPHY.



IN THREE VOLUMES.
VOL. III. ANIMALS.

FOURTH EDITION.

LONDON: PRINTED FOR BALDWIN, CRADOCK, AND JOY;
HARVEY AND DARTON;
AND C. AND J. RIVINGTON.

1825.

Содержание

Пояснения к иллюстрациям

Введение

КЛАСС I. МЛЕКОПИТАЮЩИЕ ЖИВОТНЫЕ.

ОТРЯД I. ПРИМАТЫ.

ОТРЯД II. БРУТА.

ОТРЯД III. FERÆ.

ОТРЯД IV. ГЛИРЫ.

ОТРЯД V. PECORA.

ОТРЯД VI. БЕЛЛУА.

ОТРЯД VII. СЕТЕ, или КИТОВЫЕ.

КЛАСС II. ПТИЦЫ.

ОТРЯД I. ACCIPITRES, или ХИЩНЫЕ ПТИЦЫ.

ОТРЯД II. PICÆ, или ПИКИ.

ОТРЯД III. PASSERES, или ПТИЦЫ-ВОРОБЬЕВЫЕ.

ОТРЯД IV. ГАЛЛИНЫ, или ПТИЦЫ РЯДА ГАЛЛИНЫ.

ОТРЯД V. БОЛЬШИЕ ПТИЦЫ, или GRALLÆ.

ОТРЯД VI. ПЛАВАЮЩИЕ ПТИЦЫ, или ANSERES.

КЛАСС III. AMPHIBIA.

ОТРЯД I. ПЛАЗЫ.

КЛАСС IV. РЫБЫ.

ОТРЯД I. БЕЗНОГИЕ РЫБЫ.

[ОТРЯД II. ЮГУЛЯРНЫЕ РЫБЫ.](#)

[ОТРЯД III. ГРУДНЫЕ РЫБЫ.](#)

[ОТРЯД IV. Брюшные рыбы.](#)

[ОТРЯД VI. ХРЕБЕТНЫЕ РЫБЫ.](#)

[КЛАСС V. НАСЕКОМЫЕ.](#)

[КЛАСС VI. ЧЕРВИ.](#)

[УКАЗАТЕЛЬ](#)

[ПОЛНАЯ ЛИЦЕНЗИЯ ПРОЕКТА ГУТЕНБЕРГ](#)

Электронная книга проекта Гутенберга « » Полезные знания: Том 3. Животные

Эта электронная книга предназначена для бесплатного использования в любой точке США и большинства других стран мира практически без каких-либо ограничений. Вы можете копировать, передавать или повторно использовать ее в соответствии с условиями лицензии Project Gutenberg, включенной в эту электронную книгу или доступной онлайн по [адресу www.gutenberg.org](http://www.gutenberg.org). Если вы не проживаете в США, перед использованием этой электронной книги вам необходимо ознакомиться с законодательством страны, в которой вы проживаете.

Название: Полезные знания: Том 3. Животные

Автор: Уильям Бингли

Дата выпуска: 17 октября 2018 г. [электронная книга № 58118]

Язык: английский

Благодарности: Произведено Крисом Керноу, Китом Эдкинсом и командой онлайн-корректоров <http://www.pgdp.net> (Этот файл был создан на основе изображений, любезно предоставленных The Internet Archive)

*** НАЧАЛО ЭЛЕКТРОННОЙ КНИГИ ПРОЕКТА ГУТЕНБЕРГ «ПОЛЕЗНЫЕ ЗНАНИЯ: ТОМ 3. ЖИВОТНЫЕ» ***

Передняя обложка. Том III.



ПОЛЕЗНЫЕ ЗНАНИЯ: ИЛИ ПОЛУЧАЕМЫЙ ОПИСАНИЕ
РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИРОДЫ, МИНЕРАЛЬНЫХ,
РАСТИТЕЛЬНЫХ И ЖИВОТНЫХ, КОТОРЫЕ В ОСНОВНОМ
ИСПОЛЗУЮТСЯ ДЛЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ ЧЕЛОВЕКА.

Иллюстрировано многочисленными рисунками и предназначено как учебное пособие и справочник.

АВТОР

РЕВ. УИЛЬЯМ БИНГЛИ, АМ. FLS.

БЫВШИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ ПЕТЕРХАУСА, КЕМБРИДЖ, И АВТОР «БИОГРАФИИ ЖИВОТНЫХ».



В ТРЕХ ТОМАХ.

ТОМ III. ЖИВОТНЫЕ.

ЧЕТВЕРТОЕ ИЗДАНИЕ.

ЛОНДОН: НАПЕЧАТАНО ДЛЯ БАЛДУИНА, КРЭДОКА И ДЖОЯ;
ХАРВИ И ДАРТОН;
И С. И J. RIVINGTON.

1825.

ПОЛОЖЕНИЯ ИЛЛЮСТРАЦИЙ ТРЕТЬЕГО ТОМА.

ФРОНТИСПИС: ИЛЛЮСТРАЦИЯ I.

ГОЛОВЫ ЧЕТВЕРНОГОНИХ ЖИВОТНЫХ НА ФОНЕ КОНТУРА
ГОЛОВЫ КИТА.

Рис.	Рис.
1. Носорог.	10. Лань.
2. Тюлень.	11. Серна.
3. Кошка.	12. Антилопа.
4. Соболь.	13. Коза.
5. Медведь.	14. Овца.
6. Барсук.	15. Бизон.
7. Верблюд.	16. Свинья.
8. Лось.	17. Очертание головы
9. Олень или красный олень.	Большой кит.

ТАБЛИЦА II.

ЧАСТИ МЛЕКОПИТАЮЩИХ ЖИВОТНЫХ.

18. Манис.	25. Бобр.
19. Броненосец.	26. Заяц.
20. Слон.	27. Мускус.
21. Спаниель.	28. Северный олень.
22. Грейхаунд.	29. Вол.
23. Мاستиф.	30. Лошадь.
24. Лиса.	

ТАБЛИЦА III.

ЧАСТИ ПТИЦ.

31. Сокол.	42. Выпь.
32. Райская птица.	43. Бекас.
33. Венценосный голубь.	44. Кулик.
34. Фазан.	45. Вальдшнеп.
35. Петух.	46. Орлан.
36. Красный тетерев.	47. Лебедь.
37. Черный тетерев.	48. Гага.
38. Птица-куропатка.	49. Тупик.
39. Дрофа.	50. Пингвин.
40. Страус.	51. Олуш.

41. Цапля.

ТАБЛИЦА IV.

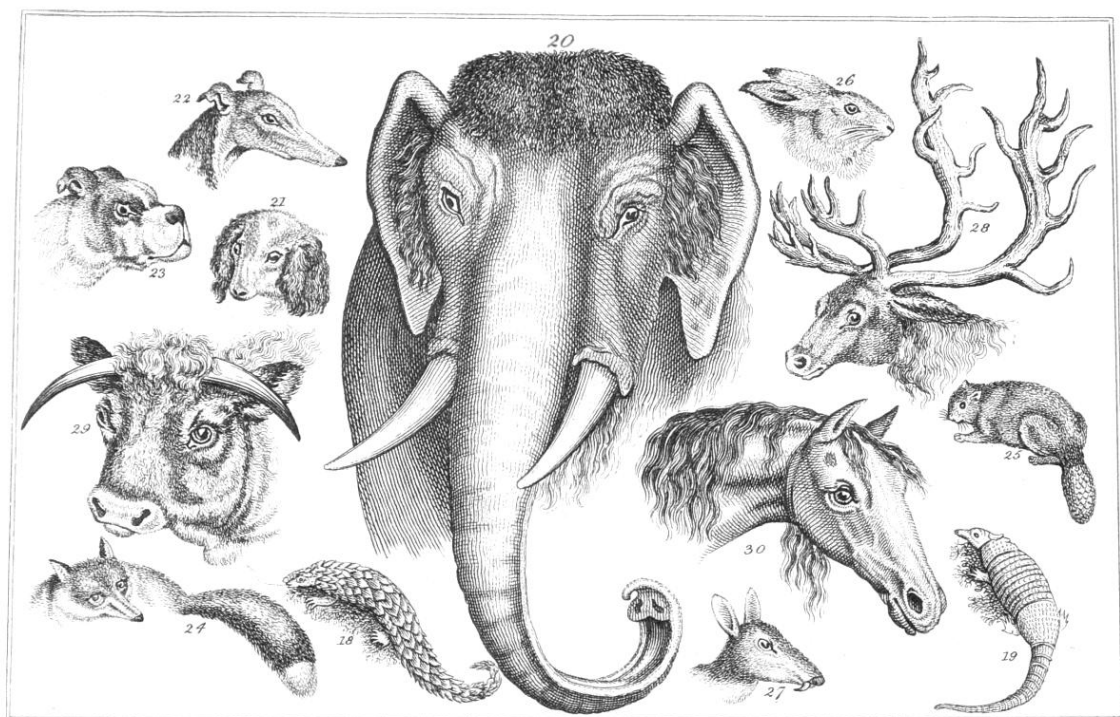
РЕПТИЛИИ И РЫБЫ.

52. Черепаха.	59. Торск.
53. Черепаха-черепаха.	60. Немног.
54. Гуана.	61. Тунец.
55. Угорь.	62. Морской петух.
56. Мурена.	63. Ленка.
57. Меч-рыба.	64. Акула.
58. Треска.	

ТАБЛИЦА V.

РЫБЫ и т. д.

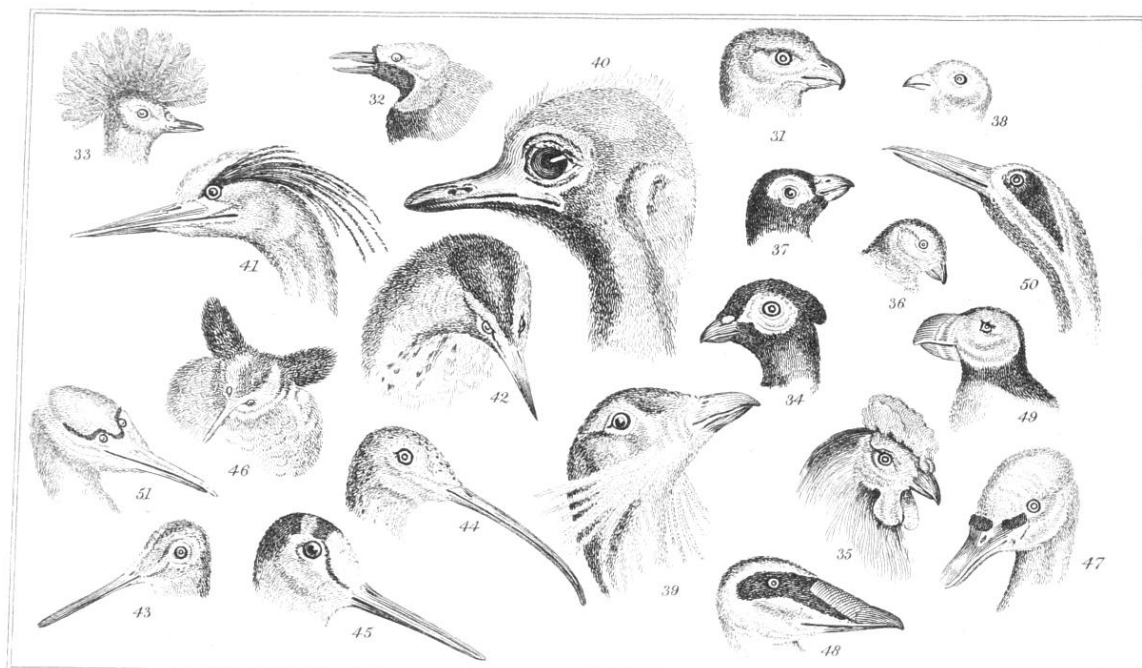
65. Доре.	73. Минога.
66. Турбо.	74. Омар.
67. Сурмуллет.	75. Креветка.
68. Лосось.	76. Крабы.
69. Сом.	77. Устрицы.
70. Карп.	78. Гребешки.
71. Осетр.	79. Мышцы.
72. Скат.	80. Ракушка.



ANIMALS.

J. Shury Sculp.

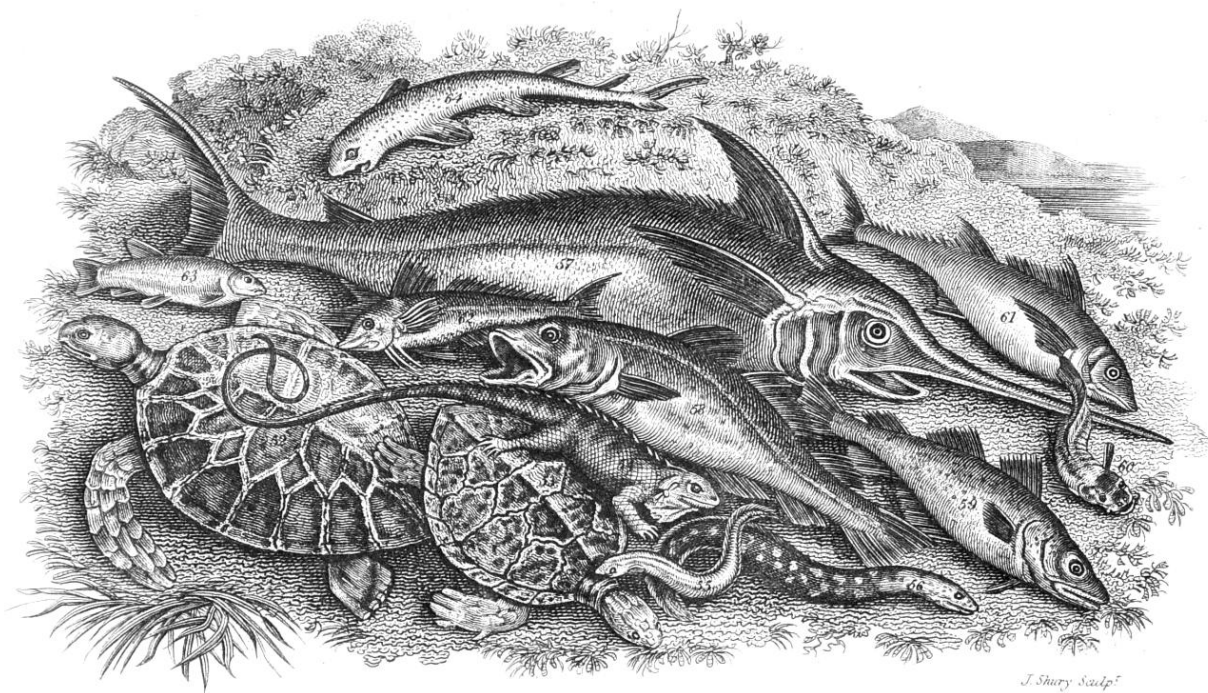
Таблица 3. Том 3.



ANIMALS.

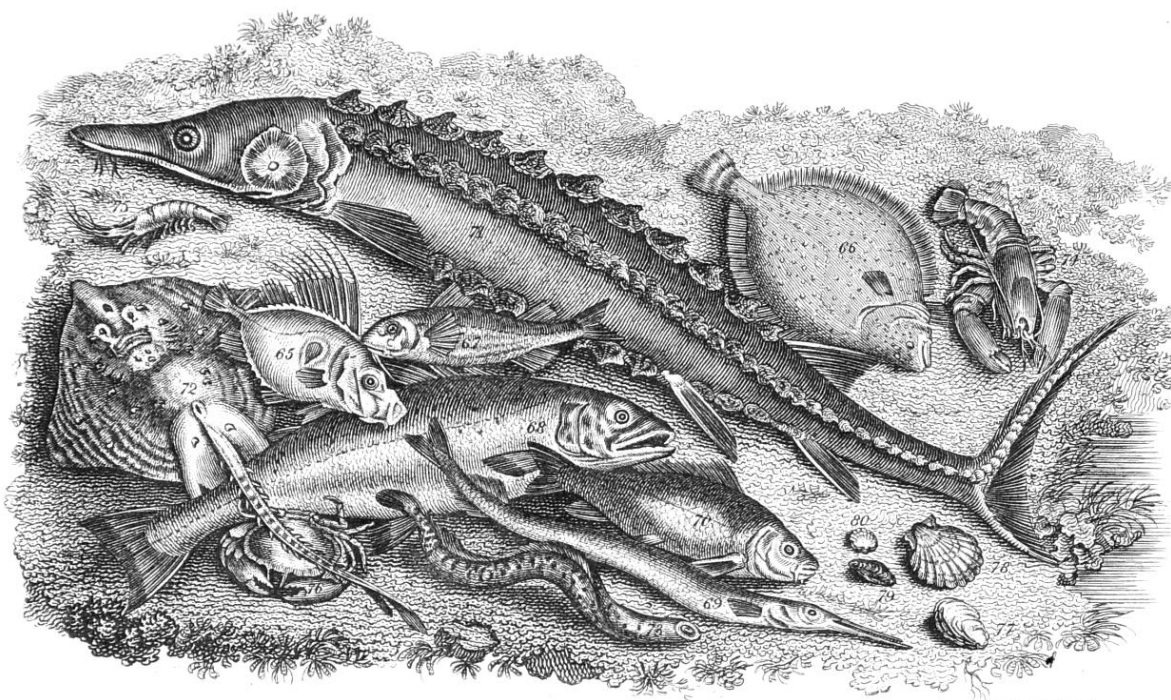
J. Shury Sculp.

Таблица 4. Том 3.



ANIMALS.

Таблица 5. Том 3.



ANIMALS.

ПОЛЕЗНЫЕ ЗНАНИЯ.

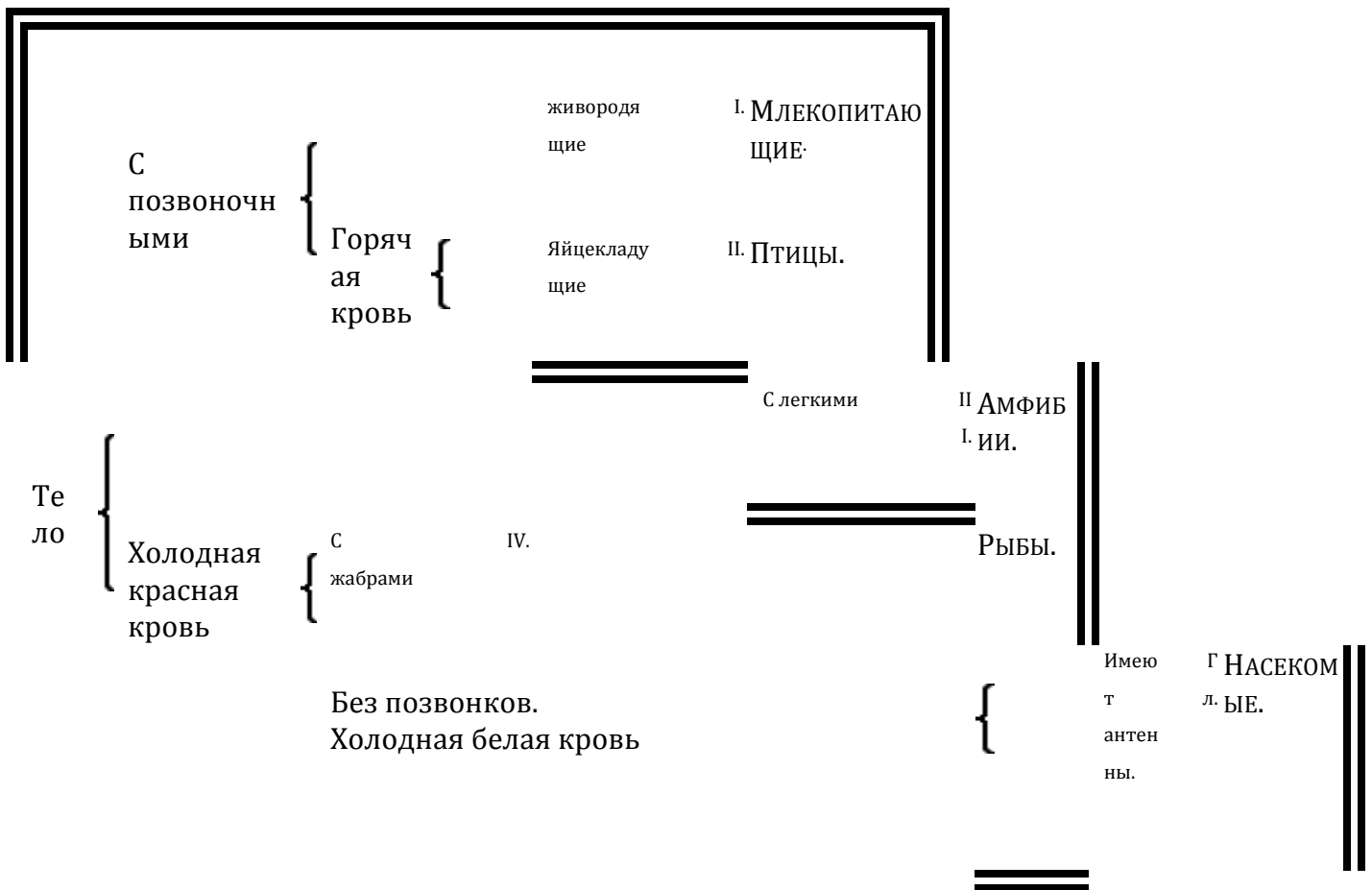
ЖИВОТНОВОДСТВО.

ВВЕДЕНИЕ.

1. Животные — это природные организмы, обладающие организацией, жизнью, чувствительностью и произвольным движением; а зоология — это раздел естествознания, который занимается их систематическим классифицированием, их строением и функциями, их образом жизни, инстинктами и пользой для человечества.

2. Объекты, входящие в царство животных, делятся на шесть классов: млекопитающие, птицы, амфибии, рыбы, насекомые и черви, которые различаются следующим образом:

КЛАССЫ.



Имеют	VI. ЧЕРВ
щупаль	И.
ца.	

3. Первый класс, или МАММАЛІА, состоит из таких животных, которые производят на свет живых потомков и вскармливают своих детенышей молоком, вырабатываемым их собственными телами; он включает в себя как четвероногих, так и китов.

4. Этот класс подразделяется на семь орденов: *приматы, bruta, feræ, glires, pecora, belluæ* и *cete*, или киты. Характеристики этих орденов в основном основаны на количестве и расположении зубов, а также на форме и строении лап или тех частей тела тюленей, ламантинов и китов, которые заменяют лапы.

ОТЯДЫ МЛЕКОПИТАЮЩИХ.

I.	ПРИМАТЫ	Имеют верхние <i>передние зубы</i> обычно четыре по количеству, клиновидные и параллельные; и две <i>соски</i> расположенные на груди, как у <i>обезьян</i> и <i>макак</i> .
II.	BRUTA	Не имеют <i>передних зубов</i> ни в одной челюсти; и <i>ноги</i> вооружены сильными копытообразными когтями, как у <i>слона</i> .
III.	FERÆ	(Имеют, как правило, шесть) <i>передних зубов</i> в каждой челюсти; по одному <i>клыку</i> с каждой стороны в обеих челюстях; и конические жевательные зубы, как у <i>собак</i> и <i>кошек</i> .
IV.	GLIRES	Имеют в каждой челюсти два длинных выступающих <i>резца</i> , которые стоят близко друг к другу; и нет <i>клыков</i> ни в одной челюсти, как у <i>крыс</i> и <i>мышей</i> .
V.	PECORA	Не имеют <i>резцов</i> в верхней челюсти; шесть или восемь в нижней челюсти, расположенных на значительном расстоянии от коренных зубов; и <i>копытные ноги</i> с копытами, как у <i>крупного рогатого скота</i> и <i>овец</i> .

VI.	BELLUÆ	Имеют тупые клиновидные <i>передние зубы</i> в обеих челюстях; и ноги с копытами, как у <i>лошадей</i> .
VII.	СЕТЕ	Имеют <i>дыхальца</i> , или отверстия на голове; <i>плавники</i> вместо передних ног; и <i>хвост</i> сплюснутый по горизонтали, вместо задних ног. Этот отряд состоит из <i>нарвалов· китов· кашалотов^и дельфинов·</i>

5. Второй класс, или птицы, включает в себя всех животных, тело которых покрыто *перьями*. Их *челюсти* () удлиненные и снаружи покрыты роговым веществом, называемым клювом, который делится на две части, называемые мандибулами. Их *глаза* снабжены тонкой, беловатой и несколько прозрачной мембраной, которая по желанию может натягиваться на всю внешнюю поверхность, как занавес. Птицы *дышат* с помощью воздушных сосудов, которые проходят по всему их телу и в брюшной полости прилегают к нижней поверхности костей. Их органами движения являются два *крыла* и две *ноги*; они лишены наружных ушей, губ и многих других частей тела, которые важны для четвероногих.

6. Линней разделил этот класс на шесть ОРДЕНОВ.

ОТЯДЫ ПТИЦ.

1. Наземные птицы.

I.	Хищные птицы (<i>Accipitres</i>)	Имеют загнутую верхнюю челюсть и угловатый выступ с каждой стороны около кончика, как у <i>орлов· ястребов^и сов·</i>
II.	Сороки(<i>Picæ</i>)	Имеют клювы с острыми краями, несколько сжатые по бокам и выпуклые сверху, как у <i>ворон·</i>
III.	Воробьиные птицы(<i>Passeres</i>)	Имеют конический и заостренный клюв, а ноздри овальные, открытые и голые, как у <i>воробья^и конька·</i>
IV.	Куриные птицы(<i>Gallinæ</i>)	Имеют верхнюю челюсть изогнутую, покрывающую нижнюю по краю, и ноздри, перекрытые хрящевой мембраной, как у <i>обычной домашней птицы·</i>

2. *Водоплавающие птицы.*

- | | |
|---------------------------------------|--|
| V. Кулики(<i>Grallæ</i>) | Имеют округлый клюв, мясистый язык и голые ноги выше колен, как <i>цапли</i> , <i>кулики</i> и <i>бекасы</i> . |
| VI. ПЛАВАЮЩИЕ ПТИЦЫ(<i>Anseres</i>) | Имеют широкий клюв, покрытый мягкой кожей, и перепончатые лапы, как у <i>уток</i> и <i>гусей</i> . |

7. К третьему классу, или AMPHIBIA, относятся такие животные, которые имеют холодное и, как правило, голое тело, мрачный цвет и тошнотворный запах. Они дышат в основном легкими, но обладают способностью надолго приостанавливать дыхание. Они чрезвычайно живучи и могут восстанавливать некоторые части тела, которые были утрачены. Они также способны выдерживать голод, иногда даже в течение нескольких месяцев, без вреда для здоровья.

Тела некоторых из них, таких как черепахи и сухопутные черепахи, защищены твердым и роговым щитом или покрытием; тела других покрыты чешуей, как у змей и некоторых ящериц; в то время как другие, такие как лягушки, жабы и большинство водных ящериц, полностью голые или имеют кожу, покрытую бородавками. Многие виды линяют в определенное время года. Некоторые из них обладают ядом, который они впрыскивают в раны, нанесенные своими зубами.

Они в основном живут в уединенных, водянистых и болотистых местах и, в большинстве своем, питаются другими животными; хотя некоторые из них едят водные растения, а многие питаются мусором и грязью. Ни один из этих видов не жует пищу; они проглатывают ее целиком и переваривают очень медленно.

Потомство всех видов появляется из *яиц*, которые, после того как родители откладывают их в подходящем месте, вылупляются под воздействием солнечного тепла. Яйца некоторых видов покрыты скорлупой, у других — мягкой и прочной кожицей или оболочкой, напоминающей влажный пергамент, а яйца некоторых видов полностью желеобразны. У тех немногих видов, которые рожают живых детенышей, таких как змеи рода , а также некоторые другие змеи, яйца имеют правильную форму, но вылупляются внутри тела самок.

8. Этот класс делится на два ОРДЕНА.

ОТРЯДЫ АМФИБИЙ.

- | | | |
|-----|----------|--|
| I. | РЕПТИЛИИ | Имеют четыре ноги и передвигаются ползая, как <i>черепахи</i> · <i>лягушки</i> ^и <i>ящерицы</i> · |
| II. | ЗМЕИ | Не имеют ног, но ползают на брюхе. |

9. РЫБЫ составляют пятый класс животных. Все они обитают в воде, в которой передвигаются с помощью определенных органов, называемых *плавниками*. Те, что расположены на спине, называются *спинными плавниками*; те, что находятся по бокам, за жабрами, называются *грудными плавниками*; те, что на брюхе возле головы, называются *брюшными*; те, что за клоакой, называются *анальными*; а тот, что на заднем конце тела, называется *хвостовым плавником*. Рыбы дышат *жабрами*, которые у большинства видов расположены по бокам головы. Однако у некоторых плоских рыб, таких как скат и колючая рыба, они находятся на нижней части тела. Рыбы поднимаются и опускаются в воде, как правило, с помощью своего рода пузыря внутри тела, называемого *воздушным пузырем*. Некоторые из них, такие как скат и другие плоские рыбы, не обладают этим органом и, следовательно, редко встречаются, кроме как на дне водоема. Тела этих животных обычно покрыты *чешуей*, которая защищает их от повреждений под давлением воды. Некоторые из них покрыты жирным и маслянистым веществом, которое защищает их тела от гниения, а также от сильного холода.

10. Рыбы делятся на шесть орденов.

ОТРЯДЫ РЫБ.

- | | | |
|-----|----------|--|
| I. | БЕЗНОГИЕ | Имеют костные жабры и не имеют брюшных плавников, как <i>угорь</i> · |
| II. | JUGULAR | Имеют костные жабры; и брюшные плавники расположены перед грудными плавниками, как у <i>трески</i> · <i>пикши</i> ^и <i>мерланга</i> · |

III. ГРУДНЫЕ	Имеют костные жаберы; брюшные плавники расположены непосредственно под грудными плавниками, как у <i>окуня</i> ^и <i>скумбрии</i> .
IV. БРЮШНЫЕ	Имеют костные жаберы; брюшные плавники расположены на брюхе за грудными плавниками, как у <i>лосося</i> · <i>сельди</i> ^и <i>карпа</i> .
V. БРАНХИОСТЕГИ	Имеют жаберы, лишенные костных лучей.
VI. ХОНДРОПТЕРИГИОЗНЫЕ	Имеют хрящевые плавники, как <i>осетровые акулы</i> ^и <i>скаты</i> .

11. Пятый класс животных включает в себя НАСЕКОМЫХ. Они так названы потому, что у большинства из них тело разделено пополам, как бы разрезая его на две части. Наука, которая их изучает, называется ЭНТОМОЛОГИЕЙ.

Насекомые, как правило, имеют шесть или более *ног*, которые в большинстве случаев почти одинаковы по длине и толщине. Однако иногда (как у сверчка-крота) передние ноги очень толстые и сильные, чтобы рыть землю; иногда задние ноги длинные и толстые, чтобы прыгать; или уплощенные, окаймленные волосками и расположенные почти в горизонтальном положении, чтобы служить веслами для плавания.

Большинство видов насекомых имеют *крылья*. Некоторые, например жуки, имеют два перепончатых крыла, покрытых и защищенных твердыми панцирными чехлами, называемыми надкрыльями (); некоторые, например осы и пчелы, имеют четыре крыла без надкрылий; другие, например обычные мухи, имеют два крыла; а третьи, например пауки, полностью лишены этих органов.

Они снабжены *антеннами*, которые обычно сочлененные и подвижные органы, образованные роговым веществом и расположенные на передней и верхней части головы. Они служат инструментами осязания или какого-то чувства, которое нам неизвестно. *Глаза* насекомых состоят из прозрачного вещества, настолько твердого, что не требует никаких покровов для защиты. Их *рот* обычно расположен несколько ниже передней части головы, а у некоторых племен — ниже груди; челюсти поперечные и двигаются в боковых направлениях. Они снабжены щупальцами и другими органами различной структуры и расположения, которые составляют основу классификации в некоторых системах энтомологии. Все насекомые дышат не через рот, а через поры или отверстия по бокам тела; или, как у крабов и омаров, с помощью жабр. Кожа насекомых, как правило, имеет твердую или костную консистенцию, разделена на пластины или суставы, которые допускают некоторую степень движения, и обычно покрыта очень короткими волосками.

Почти все насекомые проходят определенные значительные *изменения* в разные периоды своего существования. Из *яйца* вылупляется *личинка*, червь или гусеница, которая не имеет крыльев; затем она превращается в *куколку* или *крисалиду*, полностью покрытую твердой оболочкой или прочной кожей, из которой появляется *совершенное* или *крылатое насекомое*. Пауки и некоторые другие бескрылые насекомые появляются из яйца почти в совершенном состоянии.

12. Линней разделил животных этого класса на семь ОРДЕНОВ.

ОТЯДЫ НАСЕКОМЫХ.

- | | |
|----------------------|--|
| I. Жуки | Имеют надкрылья или панцирные чехлы, покрывающие крылья, которые, когда закрыты, образуют продольное разделение по середине спины, как у <i>жука</i> . |
| II. Полужесткокрылые | Имеют четыре крыла, верхние из которых частично панцирные, а частично перепончатые; не разделены по середине спины, а перекрещиваются или накладываются друг на друга, как у <i>таракана</i> . |
| III. Чешуекрылые | Имеют четыре крыла, покрытые мелкими чешуйками, почти как порошок, как у <i>бабочек</i> и <i>мотыльков</i> . |
| IV. Невроптерные | Имеют четыре перепончатых и полупрозрачных крыла, с жилками, похожими на сеть; и хвост без жала, как у <i>стрекоз</i> и <i>потока</i> . |
| V. Перепончатокрылые | Имеют четыре перепончатых и полупрозрачных крыла, жилки которых похожи на сеть; и хвост, вооруженный жалом, как у <i>ос</i> и <i>пчел</i> . |
| VI. Двукрылые | Имеют только два крыла, как <i>обычные домашние мухи</i> . |
| VII. Бескрылые | Не имеют крыльев, как <i>пауки</i> . |

13. Шестой и последний класс животных состоит из червей, или *vermes*. Они медлительны в движениях и имеют мягкие и мясистые тела. Некоторые из них имеют твердые внутренние части, а другие — панцирные покровы. У некоторых видов глаза и уши очень заметны, в то время как другие, по-видимому, обладают только вкусовыми и осязательными чувствами. Многие из них не имеют четко выраженной головы, а большинство лишены ног. В целом они настолько живучи, что разрушенные части тела восстанавливаются. Эти животные отличаются от представителей других классов () наличием щупалец, или антенн.

14. Некоторые поздние авторы делят червей на три или более отдельных класса, но Линней делит их на пять ордеров.

ПОРЯДКИ VERMES, ИЛИ ЧЕРВЕЙ.

- | | | |
|------|----------------|--|
| I. | КИШЕЧНЫЕ | (Простые и голые, без конечностей; некоторые из них живут внутри других животных, как <i>аскариды</i> и <i>ленточные черви</i> ; другие — в воде, как <i>пиявки</i> ; и немногие — в земле, как <i>дождевые черви</i>). |
| II. | МОЛЛЮСКИ | (Это простые животные, без раковины, снабженные конечностями, как <i>каракатицы</i> , <i>медузы</i> , <i>морские звезды</i> и <i>морские ежи</i> .) |
| III. | РАКООБРАЗНЫЕ | Животные, похожие на предыдущих, но покрытые раковинами, такие как <i>устрицы</i> , <i>ракушки</i> , <i>улитки</i> и <i>липиды</i> . |
| IV. | ЗООФИТЫ | (Являются составными животными и, по-видимому, занимают промежуточное положение между животными и растениями; хотя на самом деле они являются настоящими животными и обладают чувствительностью и способностью к произвольным движениям. Во многих случаях большое количество из них обитает на одном камне, но некоторые из них мягкие, голые и отдельно стоящие. <i>Кораллы</i> , <i>губки</i> и <i>полипы</i> являются примерами этого отряда.) |
| V. | МИКРООРГАНИЗМЫ | Не имеют щупалец или щупалец и, как правило, настолько малы, что невидимы невооруженным глазом. В основном встречаются в различных настояках животных и растительных веществ. |

КЛАСС I. — МЛЕКОПИТАЮЩИЕ ЖИВОТНЫЕ.

ОТРЯД I. — ПРИМАТЫ.

15. ЧЕЛОВЕК.

Единственным продуктом человеческого тела, который представляется полезным с коммерческой точки зрения, являются волосы.

Человеческие волосы для изготовления париков и декоративных головных уборов импортируются в эту страну с континента, в основном из Германии. Мы также импортируем волосы из Китая, но последние, как правило, имеют очень темный цвет. На континенте этот товар почти полностью собирается разносчиками, которые путешествуют по разным странам, везут с собой безделушки и другие товары для продажи и обменивают их на волосы.

Когда несколько лет назад длинные волосы были гораздо более модными, чем в настоящее время, большое количество молодых женщин в Германии отращивали волосы и время от времени стригли их, чтобы получить доход. Представление о том, что длинные волосы часто стригут с голов умерших людей, совершенно необоснованно, поскольку неопределенность такого источника поставок делает его непригодным для использования. Волосы, которые используются для мужских париков, почти полностью являются детскими, поскольку другие волосы, как правило, не считаются достаточно тонкими для этой цели.

Стоимость волос составляет от пяти до двенадцати шиллингов за унцию, в зависимости от качества, длины или цвета. Перед использованием их хорошо растирают сухим песком, а затем кипятят, чтобы очистить. Те волосы, которые предназначены для париков (), если они не завиваются естественным образом, скручивают вокруг небольших глиняных цилиндров, помещают в сосуд с песком и запекают в печи, пока они не приобретут эту свойство. Самым редким и ценным видом волос являются волосы льняного цвета.

Раньше спрос на длинные волосы был настолько велик, а цена, по которой они часто продавались, настолько завышена, что был изобретен способ растягивания их почти до двойной длины. Это достигалось путем крепления концов волос к противоположным сторонам сосуда, размещения тяжелого груза поперек середины и нагрева снизу. По мере того как тепло смягчало волосы, груз прижимал их и растягивал. Однако этот способ оказался неудачным, так как волосы теряли все свои качества и могли использоваться только в смеси с другими волосами, и даже в этом случае обман был легко обнаружим, поскольку вытянутые волосы постепенно сокращались почти до своей первоначальной длины.

В париках адвокатов и судей часто используются конский и козий волосы, чтобы придать жесткость и форму различным частям.

16. *ОБЕЗЬЯНЫ, БАБУИНЫ И МАВПЫ (Simia) — все это животные жаркого климата, и ни одно из них, за исключением барбурийской обезьяны (Simia inuus), никогда не встречалось в диком виде в Европе. Они отличаются тем, что имеют по четыре передних зуба в каждой челюсти, а все их лапы сформированы как руки.*

Линней, хотя и отнес этих животных к одному роду, охарактеризовал обезьян полным отсутствием хвостов, бабуинов — наличием коротких хвостов, а мартышек — наличием длинных хвостов. Хвосты некоторых мартышек, особенно южноамериканских, сформированы таким образом, что животные могут обернуть их вокруг любого предмета настолько крепко, что они служат им опорой, по-видимому, в самых опасных ситуациях. У некоторых обезьян есть мешки в щеках, в которых они собирают пищу перед тем, как проглотить ее.

Основное, и, пожалуй, единственное, применение этих животных — в качестве пищи. Пигмеи-обезьяны ловятся арабами и откармливаются для этой цели, как мы откармливаем овец. Во время своего пребывания на побережье Южной Америки () Дэмпьер часто употреблял в пищу этот вид мяса и утверждает, что никогда не ел ничего более вкусного. Коренные американские племена едят мясо почти всех видов обезьян, предпочитая, однако, *четырёхпалые* виды всем другим. Оксмелин сообщает нам, что, когда он был в Кабо-Грасиас-а-Диос в Новой Испании, охотники регулярно приносили домой вечером обезьян, которых они убивали в течение дня, и что их мясо чем-то напоминало мясо зайца и имело особый сладкий вкус. Он отмечает, что он и его товарищи питались этими животными все время, пока они оставались там.

Демаршиас в своем отчете о Кайенне говорит, что мясо *воющих обезьян*, которые особенно многочисленны в лесах этого графства, является белым и очень вкусным продуктом, не таким жирным, но в целом таким же хорошим, как баранина. И негры, и колонисты Суринама иногда питаются обезьянами. Однако, каким бы деликатным ни было это блюдо, европейцу крайне неприятно есть то, что после снятия шкуры имеет форму и общий вид человека, как эти животные.

Леса почти всех жарких климатических зон изобилуют обезьянами, видов которых чрезвычайно много. Они питаются почти исключительно фруктами, зерном, корнями и другими растительными продуктами. Было бы несоответствующим плану настоящей работы вдаваться в подробности, касающиеся их образа жизни. Можно только сказать, что в целом мало каких животных известно как более активных, озорных и предприимчивых, чем эти. Они обычно живут огромными стаями и наносят большой ущерб возделываемым землям вблизи лесов, где они обитают; некоторые из них остаются на страже, чтобы поднять тревогу в случае опасности, в то время как другие занимаются воровством и уносят добычу в свои жилища.

17. *ЛЕТУЧИЕ МЫШИ (Vespertilio) составляют очень своеобразное племя четвероногих, у которых пальцы передних лап чрезвычайно длинные и соединены между собой очень тонкой и*

темной мембраной, которая простирается вокруг задней части их тела и служит им вместо крыльев, позволяя им летать в воздухе в поисках пищи.

Существует около тридцати подтвержденных видов летучих мышей, шесть из которых иногда встречаются в Англии. Некоторые из них меньше мыши, но другие настолько велики, что их растянутые мембраны достигают в ширину от трех до четырех футов. Последние встречаются только в жарком климате.

Поскольку все европейские летучие мыши питаются исключительно насекомыми, которых они ловят во время полета, нет никаких сомнений, что в этом отношении они чрезвычайно полезны для человечества. Они пожирают мириады ночных бабочек, гусеницы которых в противном случае нанесли бы ущерб нашим садам, огородам и полям.

Более крупные виды, такие как *вампиры* и *призрачные летучие мыши*, первые из которых встречаются в невероятных количествах на островах восточных морей, а вторые — на континенте Южной Америки, нередко используются в пищу. В определенное время года они становятся тучными, и хотя при жизни их запах чрезвычайно резкий и неприятный, тогда их считают вкусными в пищу, а по вкусу они чем-то напоминают кроликов. Жители Новой Каледонии плетут из их *волос* различные украшения и, вместе со стеблями и листьями одного вида травы, плетут кисти для своих дубин.

ПОРЯДОК II. — BRUTA.

18. *Длиннохвостые и короткохвостые манисы (Manis tetradactyla и pentadactyla, рис. 18) — очень необычные четвероногие животные с длинной мордой, маленьким ртом без зубов и телом, покрытым чешуйками. Они отличаются друг от друга тем, что первые имеют очень длинный хвост и четыре пальца, а вторые — короткий хвост и пять пальцев.*

Эти животные являются коренными обитателями Индии, Африки и Китая; их длина составляет от четырех до семи-восьми футов. Из-за чешуек, покрывающих их тела, и общей формы хвоста, на первый взгляд их можно принять за ящериц. Однако нижняя часть их тел покрыта шерстью, чего нет ни у одного вида ящериц.

Негры Африки очень ценят оба вида манисов, главным образом из-за их мяса, которое используется в пищу. Однако добыть их довольно сложно, так как они живут в труднодоступных местах, среди скал, лесов и болот. Когда их обнаруживают, они не могут убежать и, защищаясь, сворачиваются в комок и поднимают чешуйки, обнажая с всех сторон поверхность, непробиваемую зубами собак, но легко поддающуюся копьям негров. По своим привычкам эти животные кроткие и безвредные, питаются только различными видами насекомых.

Их *чешуйки*, которые достаточно твердые, чтобы высекать огонь при ударе о кремний, используются для многих полезных целей.

19. **АРМАДИЛЛЫ** (*Dasypus*, рис. 19) — это семейство четвероногих, у которых есть жевательные зубы, но нет клыков и передних зубов; их тела покрыты панцирем.

Существует десять видов, все из которых обитают в Бразилии и других частях Южной Америки и имеют длину от восьми или десяти дюймов до трех футов. Виды отличаются друг от друга главным образом количеством гибких полос, которые проходят по их спине.

Их мясо является любимой пищей жителей Южной Америки. Из их панцирей эти люди делают корзины, ящики и многочисленные декоративные изделия, которые они расписывают и украшают различными способами; а панцири, измельченные в порошок, иногда применяют внутрь в качестве лекарства.

Обычно на броненосцев охотятся с помощью специально обученных для этой цели собак. Они живут в норах, которые роют в земле, и в них пытаются укрыться, когда их преследуют; или, если расстояние слишком велико, пытаются вырыть новые, прежде чем их настигнут. Когда они находятся в своих норах, их либо выкуривают, либо выгоняют, заливая водой. В момент поимки они сворачиваются в клубок и не раскрываются, пока их не поместят рядом с горячим огнем. Эти животные редко появляются на улице, кроме как ночью, и их часто ловят в силки, расставленные у входа в их норы.

20. **НОСОРОГ.** *Существует два вида носорогов: один из них имеет один рог, а другой — два, расположенные на носу, и по три копыта на каждой ноге.*

*Это крупные и громоздкие животные, обитающие в болотах, топях и лесах, в сырых местах, в жарких регионах. Однорогий носорог (*Rhinoceros unicornis*, рис. 1), высота которого обычно составляет пять или шесть футов, встречается в Африке, в центральной и южной частях Азии, а также на островах Суматра и Цейлон. Его кожа черноватая, голая, чрезвычайно толстая, покрыта своего рода бородавками и расположена большими складками на разных частях тела. Двурогий носорог (*Rhinoceros bicornis*) является уроженцем Африки и имеет толстую и темную кожу, но она не расположена складками, как у предыдущего вида.*

Кожа носорога пользуется большим спросом в нескольких странах Азии и Африки. Из нее изготавливают лучшую и самую прочную кожу, которую только можно себе представить; из нее делают мишени или щиты, которые выдерживают даже удары ятагана. В таком состоянии кожа имеет пестрый цвет, а после полировки она становится почти похожей на черепаховый панцирь. Жители Сурата изготавливают из этих шкур очень элегантные щиты, которые они украшают гвоздями с серебряными головками. Готтентоты делают из них чамбоки или кнуты.

На Суматре, Цейлоне и в некоторых частях Индии мясо носорога является полезным продуктом питания. Рога, длиной от двенадцати до пятнадцати дюймов и диаметром от трех до шести дюймов, очень ценятся мусульманами не из-за какой-либо реальной полезности, а потому, что считаются противоядием от яда. Рога хорошего размера,

купленные по цене три-четыре фунта стерлингов за штуку, могут быть проданы в Ост-Индии с значительной прибылью арабским купцам. Из них делают питьевые чашки, и считается, что если в них положить что-нибудь ядовитое, то начнется брожение, по которому можно обнаружить яд. Однако это не имеет под собой оснований, как доказали очень убедительные эксперименты. Арабы часто используют рога носорогов для изготовления рукояток мечей, и они продаются по огромной цене для этой цели. Из них также изготавливают табакерки, которые считаются более предпочтительными, чем табакерки из черепашьего панциря; Марциал сообщает нам, что римские дамы высокого общества использовали их в банях для хранения флаконов с эссенциями и маслами.

Дикие племена южной Африки и даже жители мыса Доброй Надежды высоко ценят высушенную *кровь* носорога, которой они приписывают большие лечебные свойства. *Копыта* и даже *зубы* также используются в лечебных целях.

Что касается носорога, то не будет лишним отметить, что, несмотря на его спокойный и безобидный характер, его сила такова, что немногие животные способны с ним бороться, а толщина его кожи настолько велика, что в некоторых местах она непробиваема даже пулей из мушкета. Эти животные питаются исключительно растительной пищей, в частности листьями и нежными ветвями кустарников. Их рога не закреплены в кости головы, как у других четвероногих, а только в коже. В состоянии покоя они кажутся свободными, но когда животные раздражены, они становятся неподвижными.

21. СЛОН (*Elephas*, рис. 20), единственное известное животное из рода, к которому он принадлежит, обитает в теплых регионах Азии и Африки и отличается двумя длинными бивнями, выступающими из верхней челюсти, и удлинненным в длинный и гибкий хобот рылом.

Общая высота слона составляет девять или десять футов. Его кожа имеет грязно-коричневый цвет и почти не имеет волос. Клыки у самцов намного длиннее, чем у самок. Каждая нога имеет пять закругленных копыт, а короткий хвост заканчивается несколькими разбросанными и очень густыми черными волосами.

Во всех Восточных Индиях, а также в нескольких других частях Азии слон является животным незаменимой полезности. Когда его приручают и приучают к послушанию, он становится настолько покладистым, что выполняет все приказы своего хозяина. Слоны специально приспособлены для обслуживания человека в жарком климате. Их используют как тягловых животных и для перевозки грузов; один слон, как считается, может выполнять работу, равную шести лошадям. Их ведет человек, сидящий на шее слона и использующий в качестве оружия железный прут с крючком на конце, которым он тычет животное, чтобы подгонять его вперед или поворачивать в любом направлении. Почти все предметы, которые перевозятся из одного места в другое в Индии, доставляются на слонах. Они сгибают колени, чтобы удобно было сесть на них, и даже помогают своим хоботами людям, которые их загружают. До изобретения пороха слоны широко использовались индийцами в войнах. Сейчас они в основном используются для работы и парадов. Они требуют большого внимания и обычно кормятся рисом, сырым или вареным, смешанным с водой, которого каждый слон съедает ежедневно около ста фунтов, помимо определенного количества свежей травы, которую ему добывают. Их водят к воде три раза в день, чтобы они могли пить и купаться; их ежедневное потребление воды для питья оценивается в сорок пять галлонов на каждого.

Способы, которыми слонов ловят и приручают, любопытны и интересны. В диком состоянии они обитают большими стадами в густых и бескрайних лесах Азии и Африки. Чтобы поймать одного самца слона, в некоторых частях Индии принято использовать самок, которые обучены для этой конкретной цели. Когда охотники обнаруживают подходящего самца слона, они ведут четыре самок тихо и медленно, на небольшом расстоянии друг от друга, почти к месту, где он питается. Если, как это часто бывает, он позволяет им приблизиться, две из них подводят, по одной с каждой стороны, близко к его шее, третья ставит себя поперек его хвоста, а четвертую подводят специальные помощники, которые немедленно проходят под животным и связывают его ноги веревками. После этого его еще больше удерживают и, наконец, хотя и не без больших трудностей, доставляют домой и приручают.

Когда нужно поймать стадо слонов, для этого иногда нанимается группа из 500 человек. Они с помощью огня и шума загоняют слонов в специально оборудованные загоны, что обычно занимает несколько дней. Таких загонных три, и они соединяются между собой узкими проходами или воротами. Открытие внешнего загона маскируется, насколько это возможно, бамбуком и ветвями деревьев, воткнутыми в землю, чтобы он выглядел как естественный джунгли. Не без большого труда удается заставить вожака войти, но после того, как он проходит, все остальные сразу же следуют за ним. Еще большую трудность представляет

собой заманивание их во второй и третий загон, и, наконец, по одному в рооме, проход длиной около шестидесяти футов, настолько узкий, что животные не могут в нем развернуться. Здесь, после тщетных попыток сломать ограды и сбежать, их всех поочередно связывают веревками, которые закрепляют вокруг их ног.

Чтобы приручить животных, их теперь передают под опеку смотрителя, который назначен для ухода за ними и обучения их. После того как слон в течение нескольких дней получает пищу и воду, смотритель рискует подойти к нему. Он гладит и похлопывает его рукой, одновременно говоря с ним успокаивающим голосом; и через некоторое время животное начинает его узнавать и слушаться. Постепенно смотритель становится знакомым; он осмеливается взобраться на спину одного из ручных слонов и в конце концов садится ему на шею, откуда он впоследствии регулирует и направляет все его движения. Через несколько недель животное становится послушным; его оковы постепенно снимаются, и в течение шести месяцев оно полностью подчиняется воле своего смотрителя.

Диких слонов-самцов часто охотятся и убивают как в Азии, так и в Африке из-за их бивней, которые под названием «слоновая кость» являются очень важным предметом торговли. Соблазном для этого опасного занятия, в котором многие охотники теряют жизнь, на мысе Доброй Надежды является оплата в размере одного гульдена за фунт бивней, вес которых составляет от 30 до 130 фунтов каждый. Однако за самый белый, гладкий и плотный слоновой кости, который только известен, мы обязаны острову Цейлон. Общее количество слоновой кости, экспортированной из мыса Доброй Надежды за четыре года, закончившиеся в 1804 году, составило 5981 фунт, а среднегодовое количество, проданное на аукционах Ост-Индской компании с 1804 по 1808 год, составило двадцать шесть тонн.

Слоновая кость в основном используется для изготовления декоративных предметов, математических инструментов, шкатулок, расчесок, игральные кости и бесконечного множества игрушек. Этот материал также используется для рисования миниатюр, для чего, однако, он проходит специальную подготовку. Он может окрашиваться в различные очень красивые цвета. Стружка из слоновой кости, как и стружка из оленьего рога, при кипячении превращается в желе и обладает схожими свойствами. Кость часто используется в качестве заменителя слоновой кости, но ее легко отличить по порам, которых нет в слоновой кости, а также по отсутствию красивых белых прожилок или пятен, по которым можно распознать слоновую кость.

Мясо слона едят негры Африки, а древние приписывали крови и хоботу многочисленные лечебные свойства.

22. *БОЛЬШОЙ МОРС, или АРКТИЧЕСКИЙ МОРЖ (Trichechus rosmarus), — морское четвероногое огромных размеров, с короткими ластообразными ногами, двумя большими бивнями, направленными вниз от верхней челюсти, необычно толстыми губами, верхней губой, раздвоенной на две большие закругленные лопасти, и отсутствием передних зубов в обеих челюстях.*

Эти животные обитают в море у северных берегов Америки и питаются морскими водорослями, коралловыми полипами и моллюсками. Иногда их длина достигает почти

восемнадцать футов, а окружность — десяти или двенадцати футов. Их кожа темного цвета, покрыта тонким слоем короткой коричневатой шерсти. У них маленькие глаза и маленькие круглые отверстия вместо наружных ушей.

Нам известно, что эти животные, известные под названием «лошадиные киты», были объектом охоты еще во времена правления короля Альфреда, в основном из-за их *бивней и жира*. Бивни представляют собой плотную слоновую кость и весят от десяти до почти тридцати фунтов каждый; жир, который не уступает по ценности китовому жиру, содержится в таком количестве, что из тела каждого животного получается почти полтонны. Это масло сжигается в лампах, используется для тех же целей, что и китовое масло, и даже употребляется в пищу жителями Гренландии. Из *шкур* арктических моржей гренландцы изготавливают толстую и прочную упряжь для своих саней и повозок, а иногда скручивают узкие полоски шкур, чтобы сделать тросы. Они являются важным предметом экспорта с побережья Лабрадора. *Сухожилия* этих животных можно расщеплять и использовать в качестве ниток.

Раньше арктические моржи были настолько многочисленны в северных морях, что, по имеющимся сведениям, в 1706 году англичане за шесть часов убили на острове Черри (между Норвегией и Гренландией) около восьмисот моржей, а в 1708 году — девятьсот за семь часов. Однако в последние годы их численность значительно сократилась.

ОТРЯД III. — FERÆ.

23. ОБЫЧНАЯ ТЮЛЕНЬ (Phoca vitulina, рис. 2) — морское четвероногое животное с большой круглой головой, без наружных ушей, гладкой шеей, телом, постепенно сужающимся к хвосту, гладкими ногами и перепончатыми лапами.

Это животное встречается почти на всех северных побережьях Британии и обычно имеет длину от четырех до шести футов. Его окрас варьируется: темный, беловатый, серый, черный или пятнистый.

Тюлени активно охотятся жители почти всех северных стран Европы. Они обитают в полостях скал или пещерах у моря и убиваются с помощью ружей, дубин или копий. Обычный сезон охоты на них приходится на октябрь и ноябрь.

Мясо тюленей очень ценится гренландцами, а их *шкуры* чрезвычайно полезны. Из них изготавливают одежду, покрывала для кроватей, домов и лодок, а также ремни и лямки всех видов. Американцы наполняют их воздухом и делают из них своего рода плоты. *Жир* дает прозрачное и гораздо более сладкое масло, чем масло, получаемое из китов, и используется гренландцами в их лампах, а также часто в пище. Считается, что *волокна сухожилий* являются более прочным и лучшим материалом для шитья, чем нить или шелк. До появления железа *кости* тюленей использовались для изготовления наконечников оружия, как для охоты, так и для войны. *Шкуры из внутренних органов* используются вместо стекла в окнах, а сшитые вместе, они превращаются в рубашки и другие нижние части одежды.

Когда длинная и грубая шерсть тюленя срывается, остается тонкий, короткий, шелковистый и несколько палевого цвета пух, который в этой стране является модным мехом для украшения женских платьев. Этот мех, сотканный с шелком, также используется для изготовления шалей, которые имеют чрезвычайно мягкую и нежную текстуру (). Шкуры тюленей, после дубления и надлежащей обработки, превращаются в ценную кожу для обуви и других целей.

24. ЛЕВЬЯ ТЮЛЕНЬ, или МОРСКОЙ ЛЕВ (Phoca jubata) — морское четвероногое животное, обитающее на побережьях Камчатки и Гренландии, длиной шестнадцать или восемнадцать футов и отличающееся тем, что у самцов шея покрыта гривой.

Большое количество жира, которое дают эти тюлени, является причиной того, что их преследуют и убивают жители всех стран, на побережье которых они обитают. Шкуры молодых животных в Гренландии используются для изготовления женской одежды, а шкуры старых животных — для постелей. После удаления шерсти последние используются в качестве покрытий для лодок и домов. Иногда их сшивают в мешки для хранения провизии и других целей. Шкуры кишечника используются для тех же целей, что и шкуры обыкновенного тюленя, а зубы — для изготовления наконечников стрел и копий.

Существует множество других видов тюленей, все из которых в той или иной степени полезны человеку, в основном для целей, перечисленных выше.

25. СОБАКА (Canis familiaris) — животное, которое Линней охарактеризовал как имеющее загнутый хвост, согнутый влево от тела.

Собаки в диком состоянии встречаются в Африке и Южной Америке.

Как преданный и верный слуга человека, собака не имеет себе равных среди животных. Несмотря на отсутствие способности к мышлению, она обладает всей страстью чувств. Она полна рвения, теплоты и послушания; забывая обиды, она стремится только к тому, как завоевать благосклонность и любовь своего хозяина. Ночью она охраняет дом и своим лаем предупреждает о приближении грабителей. Она также защищает вверенное ей имущество и оберегает его от разграбления. Она направляет шаги слепых, а в некоторых случаях ее даже научили подбирать деньги и класть их в шляпу хозяина. Обладая большой силой и быстротой, некоторые породы собак дрессируются для охоты, а обучаются не только преследовать и уничтожать вредных и диких зверей, но и охотиться на животных, которые служат пищей для их хозяина. И есть много стран, как на старом, так и на новом континенте, в которых, если бы человек был лишен этого верного союзника, он не смог бы успешно противостоять врагам, которые окружают его и постоянно следят за тем, чтобы уничтожить его труд, напасть на него или посягать на его собственность.

Но собака полезна человечеству не только при жизни. После смерти его кожа превращается жителями Гренландии в одежду, в частности в чулки. Его также используют для покрывал

на кроватях. Шкуры собак в нашей стране дубят и используют для различных полезных целей, в качестве кожи, особенно для изготовления перчаток и обуви. *Шерсть* некоторых пород собак настолько густая и спутанная, что, подобно шерсти, ее можно превратить в ткань. Доктор Андерсон упоминает, что у небольшой породы собак короля Чарльза была длинная и мягкая шерсть, покрывавшая более тонкую породу, из которой с успехом можно было бы делать шали. Он говорит о другом виде, у которого была очень густая шерсть, очень похожая на шерсть некоторых линкольнширских овец; и о третьем виде с плотно завитой шерстью, которую ежегодно стригли и шили на чулки. Он, однако, отмечает, что самая тонкая шерсть, которую он когда-либо видел на собаке, и которая действительно по мягкости и блеску больше напоминала шелк, чем шерсть, росла на очень маленькой мальтийской собаке. Из этого, если бы его изготовили, можно было бы сделать шали необычайной мягкости и красоты. Шерсть водяной собаки, принадлежавшая кузнецу конной артиллерии, использовалась для изготовления шляп и достаточно хорошо отвечала этой цели. Каждой шерсти хватало на две шляпы, и считалось, что она стоит около двенадцати шиллингов.

Каким бы отвратительным нам это ни казалось, *мясо* собаки является излюбленным блюдом во многих странах. Гренландцы едят его с жадностью. На рынках Кантона собак выставляют на продажу так же, как и другие корма для животных. Негры Африки предпочитают свое мясо мясу любых других четвероногих, поскольку собаки продаются на некоторых из их рынков по такой же цене, как баранина или оленина. У североамериканских индейцев они считаются большим деликатесом; и Плиний сообщает нам, что римляне были настолько равнодушны к этому виду пищи, что фрикасе из сосущих щенков считалось любимым блюдом даже самых известных римских эпикурейцев.

Существует около тридцати различных и хорошо изученных разновидностей этой собаки, из которых четырнадцать считаются уроженцами нашего собственного острова.

26. СИБИРСКАЯ СОБАКА отличается стоячими ушами и очень длинной шерстью на теле и хвосте.

Для жителей многих северных стран мира эти собаки являются незаменимыми помощниками. Они заняты тем, что тащат сани по замерзшему снегу, пятеро из них впряжены в каждые сани, по двое, пятый впереди в качестве вожака. В этих санях обычно находится только по одному человеку, который сидит боком и управляет животными с помощью поводьев, прикрепленных к их ошейникам; но более конкретно - своим голосом и кривой палкой, которую он держит в руке. Если собаки хорошо выдрессированы, вознице достаточно ударить палкой по льду, чтобы они повернули налево, и по саням, чтобы они повернули направо; и когда он хочет, чтобы они остановились, он помещает палку между передней частью саней и снегом. Когда они невнимательны к своим обязанностям, он наказывает их, бросая в них свою палку; но обычно требуется большая ловкость, чтобы снова поднять ее. Однако так много зависит от мастерства вожака, что устойчивую и послушную собаку для этой цели нередко продают за целых десять фунтов стерлингов.

Быстрота сибирских собак настолько велика, что известно, что они преодолевают 270 миль за три с половиной дня; а с санями, вмещающими трех человек и их багаж, они преодолевают шестьдесят миль за день. Во время самых сильных штормов, когда их хозяин не видит своего пути и даже не может держать глаза открытыми, они редко сбиваются с пути. И говорят, что в разгар долгого путешествия, когда оказывается абсолютно невозможным двигаться дальше, собаки, лежащие вокруг своего хозяина, согревают его и не дают ему погибнуть от холода.

Туземцы Камчатки носят *шкур*ы этих животных в качестве одежды, а длинные волосы считают украшением.

27. НЬЮФАУНДЛЕНДСКАЯ СОБАКА По единому размеру, силе и послушанию превосходит все породы собак, с которыми мы знакомы. Как следует из его названия, он родом с острова Ньюфаундленд, а также из прилегающих частей Америки, где его используют для перевозки древесины на санях от внутренних районов страны до морского побережья. Четыре из этих собак запряжены в каждые сани и способны с легкостью тащить триста килограммов дров на несколько миль. И особенно заслуживает внимания тот факт, что они часто выполняют эту услугу без какого-либо водителя. До введения лошадей во всеобщее пользование в Канаде большая часть наземных перевозок выполнялась собаками.

Легкость, с которой ньюфаундленд плавает, и сильная привязанность, которую он формирует к людям, оказали ему большую услугу в случаях опасности, связанной с затоплением лодок, и других несчастных случаев на воде.

БРИТАНСКИЕ СОБАКИ.

28. ПАСТУШЬЯ СОБАКА - животное грубой и незелантной внешности, уши у нее стоячие или наполовину стоячие, а хвост снизу покрыт длинной шерстью.

На обширных равнинных участках, предназначенных для выпаса овец, пастухи не смогли бы управлять своими стадами без помощи этого верного и послушного союзника. По слову своего хозяина он гонит овец на пастбище и с него и не позволит ни одному чужаку из другого стада вторгаться в его. Если он замечает, что какая-нибудь из овец пытается отбиться, он мгновенно бросается вперед, чтобы остановить их, каким бы большим ни было расстояние. Эти собаки загоняют овец исключительно своим голосом; они никогда не рвут их на части и даже никогда не применяют силу, кроме как для сохранения мира и порядка. Когда они бодрствуют, они всегда готовы следовать указаниям своего хозяина; а в состоянии покоя они ложатся рядом с его кошельком и защищают его от разграбления.

29. ВОДЯНАЯ СОБАКА в основном отличается длинной и курчавой шерстью, похожей на овечью, несколько короткой мордой и более перепончатыми лапами, чем у большинства других собак.

Есть два вида водяных собак, которые отличаются только размером, причем одна почти такая же крупная, как и другая.

Эти собаки полезны главным образом спортсменам. Любя плавать, они в основном используются для извлечения из воды подстреленной и упавшей в нее дичи.

Их руно настолько похоже на шерсть, что из него можно выделять грубую ткань или шить шляпы.

30. СПАНИЕЛЬ (рис. 21) - собака с висячими и покрытыми шерстью ушами, длинной шерстью на всех частях тела, но особенно на груди, под туловищем и на задней поверхности ног.

Как и водяная собака, спаниель в основном полезен спортсменам при охоте на водоплавающую дичь. И когда хокинг был модным развлечением в Англии, это была та порода собак, которых всегда выводили на охоту.

Во все века спаниель отличался верностью и привязанностью к человечеству, и зарегистрированные примеры этого неисчислимы. Главный орден Дании (ныне неправильно именуемый орденом слона) был учрежден в память о спаниеле, который проявил особую привязанность к монарху, своему хозяину, когда его покинули подданные.

31. СЕТТЕР - это собака, близкая к спаниелю, и по сей день его часто называют английским спаниелем.

В некоторых частях Англии этих собак используют в полевых условиях для обнаружения дичи и указания на нее спортсмену. Они очень послушны и легко обучаются выполнять свои обязанности. И такова их мускульная сила, что был рассказан случай, когда сеттер охотился на всех полях, прилегающих к дороге, по которой ехал его хозяин, на расстоянии около шестидесяти миль.

32. ПОЙНТЕР - это собака с гладкой шерстью, крепкими конечностями, тупой мордой и хвостом, выглядящим так, словно его частично отрезали.

Эти собаки широко используются спортсменами для поиска дичи, чему их учат с замечательной устойчивостью и вниманием. Опираясь на остроту своего обоняния, они

осторожно приближаются к месту, где лежит дичь, и наконец останавливаются; их глаза неотрывно устремлены на нее, одна нога обычно несколько приподнята от земли, а хвост вытянут по прямой линии. Если птицы убегают, собака осторожно крадется за ними, сохраняя все ту же позу; и когда они останавливаются, она снова становится спокойной. В этой стране в основном убивают дичь с помощью указателей.

33. ГОНЧИЕ подразделяются на три вида, называемые лунями, лисьими гончими и оленьими гончими; все они характеризуются гладкими и висячими ушами и наличием на каждой задней лапе ложного когтя, называемого когтем росы.

Из этих животных первое, самое маленькое, получило свое название от того, что его используют для охоты на зайца; второе крупнее и крепче и используется для охоты на лисицу; а третье, самое крупное, крепкое и быстрое из всех, используется для охоты на оленя.

Их всегда выводят на поле стаями, состоящими примерно из двадцати пяти пар; почуяв дичь, они объединяются и издают громкий вопль, который продолжается до тех пор, пока их преследуют.

34. ГОНЧАЯ-ИЩЕЙКА крупнее обыкновенной гончей и обычно темно-коричневого или красноватого цвета с черным пятном над каждым глазом.

В ранние периоды нашей истории ищейки пользовались гораздо большим спросом, чем в настоящее время. Своим названием они обязаны способности, которой они наделены, — способности выслеживать раненых животных по их крови. Их основным занятием было добывать такую дичь, которая после ранения ускользала от охотников. В большинстве королевских лесов и по сей день держат гончих-ищеек для выслеживания раненых оленей; что они способны делать, как бы далеко ни улетали и какими бы густыми ни были участки леса, через которые они могли проходить. Похитителей оленей также часто обнаруживают с помощью этих животных.

Раньше ищейки использовались в определенных районах на границах Англии и Шотландии для устрашения или преследования грабителей стад. В последние годы они были наняты на острове Ямайка для обнаружения засад, устраиваемых маронами при их предполагаемом нападении на белых; и на островах испанской Вест-Индии для пересечения страны в поисках лиц, виновных в убийствах и других преступлениях. Собак учат действовать скорее путем возбуждения страха, чем путем нападения; и, как правило, они ловят преступников и передают их суду без малейшего телесного повреждения.

35. *СЕРАЯ ГОНЧАЯ* (рис. 22) отличается стройным и изогнутым телом, узкой мордой и загнутым кверху хвостом.

Наши предки так высоко ценили серую гончую, что по законам Канута было установлено, что ни одно лицо, не достигшее звания джентльмена, не должно осмеливаться держать серую гончую. Преследование животных этими собаками, в частности, называется *бегом*. В древности они охотились на оленя, лису и зайца; но сейчас они используются только для охоты на зайца. Они охотятся по зрению, а не по запаху; и их быстрота передвижения такова, что в холмистой или неровной местности мало лошадей могут поспевать за ними.

36. *МАСТИФ* (рис. 23) - собака крупного размера и крепкого телосложения; губы у нее отвисают по бокам.

У древних бриттов было принято дрессировать этих собак, чтобы они могли быть полезны на войне. У нас они используются главным образом в качестве сторожевых собак; и они выполняют эту обязанность во многих случаях с большой преданностью. Некоторые из них позволяют незнакомцу войти в вольер, который они назначены охранять, и будут мирно сопровождать его повсюду, пока он продолжает ни к чему не прикасаться; но в тот момент, когда он попытается завладеть каким-либо товаром или попытается покинуть это место, животное сообщает ему, сначала рычанием, или, если это безрезультатно, более грубыми средствами, что он не должен ни причинять вреда, ни уходить. Он редко прибегает к насилию, если ему не сопротивляются; и в этом случае иногда хватает человека, бросает его на землю и, не кусая, держит так часами или до тех пор, пока ему не станет легче.

Доведенный до ярости мастиф - одно из самых огромных животных, с которыми мы знакомы, и, следовательно, одно из самых труднопроходимых в бою. Однако он способен к устойчивой привязанности к своему хозяину и защитит его от травм, рискуя собственной жизнью.

37. *БУЛЬДОГ* меньше мастифа, но в целом по форме близок к нему: тело крепкое, морда несколько более плоская, чем у мастифа; губы отвисшие по бокам.

По храбрости и свирепости бульдог не уступает ни одному британскому животному такого размера. С тех пор как в этом королевстве прекратилась ужасная практика травли быков, раса этих собак значительно сократилась; и те немногие, которые сейчас встречаются, используются мясниками и другими лицами в качестве сторожевых собак.

38. *Терьер* - небольшая и выносливая порода собак, название которой происходит от ее обычных подземных занятий.

У некоторых терьеров жесткая, а у других гладкошерстная шерсть. Они обычно красновато-коричневого или черного цвета, коротконогие и сильно ошестинившиеся на морде.

Эти собаки, решительные враги почти всех видов паразитов, очень полезны фермерам и другим лицам при истреблении крыс, хорьков и подобных им хищников. Они также используются для выгонки лисиц из их нор, и по этой причине обычно являются сопровождающими при каждой своре гончих. Раньше их использовали в кроличьих норах, чтобы выгонять этих животных из их нор. По характеру они свирепы, проникательны и выносливы; и, отличаясь бдительностью, они являются замечательными домашними собаками.

39. ИЩЕЙКА - это собака, по-видимому, имеющая черты как терьера, так и серой гончей; есть две разновидности, одна покрыта короткой и густой шерстью, а другая - длинной и жесткой.

Поскольку эта собака охотится как по зрению, так и по запаху и берет свою добычу бесшумно, браконьеры часто используют ее в своих ночных вылазках в погоне за дичью. Когда дичь в разгаре, ищейка, в отличие от большинства других собак, не лает и не бросается на нее внезапно; но кажущимся пренебрежением она обманывает объект, пока тот не окажется в пределах досягаемости, а затем внезапно набрасывается на него и хватает.

40. ТЕРНСПИТ - маленькая собачка с короткими и обычно кривыми ногами и загнутым кверху хвостом.

Раньше этих собак часто использовали при запекании мяса. Для этой цели их помещали в широкое колесо, соединенное с вертелом, которое они вращали, вращаясь на нем, как белка в своей клетке. Они все еще используются в этом качестве в большинстве стран Континента; но поскольку сейчас в Англии на них мало спроса, у нас эта порода почти вымерла.

41. ВОЛК (Canis lupus) - свирепое животное из племени собак коричневатого окраса, с заостренным носом, стоячими и острыми ушами и пушистым хвостом, загнутым внутрь.

Это животное встречается в диком виде в большинстве стран Континента, а раньше было распространено в Англии.

Волк не дает нам ничего ценного, кроме своей *шкур*ы, из которой получается теплый и прочный мех.

В Северной Каролине водится разновидность волка, из *шкуры* которого, если его должным образом выделать, получается хороший пергамент, а при дублении можно сделать отличную летнюю обувь. Индейцы часто используют эти *шкуры* для постелей, полагая, что они отгоняют клопов и блох; и они воображают, что почти все части этого животного полезны как средства от различных телесных заболеваний.

В древние периоды нашей истории волки были так многочисленны и так разрушительны в Англии, что нам сообщают о сооружениях в разных частях острова для защиты пассажиров от их нападений. Во время правления Эдуарда Первого человеку по имени Корбет был выдан королевский мандат на надзор и оказание помощи в истреблении волков в нескольких графствах Глостер, Вустер, Херефорд, Салоп и Стаффорд; и многие люди владели землями короны в силу обязанности охотиться на волков и уничтожать их. Последнее появившееся сообщение о существовании волков в Англии датируется 1281 годом. Последний волк, о котором известно, был убит в Шотландии, был в 1680 году; а дата полного исчезновения этих животных в Ирландии - 1710 год.

42. *ОБЫКНОВЕННАЯ ЛИСИЦА* (*Canis vulpes*, рис. 24) - животное из племени собак коричневого окраса, с острой мордой, стоячими и заостренными ушами и прямым и пушистым хвостом с белым кончиком.

Это животное встречается почти в каждой стране мира.

Хотя лисы иногда совершают большие грабежи на птичьих дворах и среди дичи, они полезны человечеству, уничтожая многие виды вредных животных. Их *кожа* также представляет собой мягкий и теплый мех, который во многих частях Европы используется для изготовления муффт и палантинов, подкладки зимней одежды и государственных одеяний. Спрос на эти *шкуры* так велик, что в Лозанне есть скорняки, которые за одну зиму получают от двух до трех тысяч таких *шкур* из разных частей соседней страны. Мясо лисицы употребляют в пищу жители некоторых стран Континента.

43. *ПЕСЕЦ* (*Canis lagopus*) - животное из племени собак, меньше обыкновенной лисицы, белого или голубовато-серого цвета; шерсть очень густая, длинная и мягкая, хвост прямой и пушистый, а лапы очень волосатые.

В основном обитает песец в крайних частях Северной Америки и в стране вокруг Замерзшего моря.

Этих животных убивают в основном из-за их *шкуры*, мех у которых легкий и теплый, хотя и недолговечный. Зимой она приобретает *белый* цвет и становится намного гуще. Жители

Гренландии расщепляют *сухожилия* и используют их в качестве нитей; они также иногда употребляют в пищу *плоть* этих животных.

Способы, которыми их ловят, разнообразны: с помощью каменных ловушек; в ямах в снегу, отверстия в которые окружены силками; в ловушках, поверхность которых так замаскирована, что животные не могут их обнаружить; а также с помощью стрел и ружей.

44. ЛЕВ - животное из племени кошек, отличающееся от всех остальных тем, что его тело однородно-коричневого цвета, хвост длинный и пушистый на конце, а шея и грудь самца покрыты лохматой гривой.

Пустыни внутренних районов Африки, Персии, Индии и Японии населены этими животными.

Львиная *шкура* раньше использовалась как туника героев. В наши дни он служит одновременно мантией и постелью для многих африканских племен. Его *мясо*, хотя и имеет резкий и неприятный вкус, иногда употребляется в пищу дикарями, которые от этого не испытывают к нему большего отвращения. Считается, что *жир* льва обладает многими лечебными свойствами.

Характерной чертой льва является то, что он не часто нападает открыто на какое-либо животное, если только его не спровоцирует голод. Однако огромная сила его тела, его бесстрашное мужество и огромное количество пищи, необходимой для его поддержания, - все это, как правило, делает его объектом страха. Его голос, когда он раздражен, представляет собой ужасный рев, который особенно громок и оглушителен, когда он прыгает на свою жертву и хватает ее. Единственный способ потревожить этих животных и предотвратить угрозу нападения - это огонь; представление о том, что они встревожены криком петуха, совершенно невероятно.

45. ТИГР (Felis tigris) - животное из семейства кошачьих, размером примерно со льва, с гладкой шерстью коричневатого или рыжевато-желтого цвета и отмеченное длинными поперечными полосами.

Он родом из разных частей, как Азии, так и Африки, но в основном встречается в Индии и на Индийских островах.

The *Шкура* тигра - это почти единственное преимущество, каким бы незначительным оно ни было, которое человечество, по-видимому, извлекает из этого разрушительного зверя. Шкуры тигров время от времени ввозятся в Европу, но не в большом количестве, в качестве предметов торговли. Их привозят скорее как предметы любопытства, чем для использования; и в основном они используются в качестве попон для экипажей. Однако китайцы их очень почитают; мандарины покрывают ими свои кресла судей и седаны, а также используют зимой в качестве подушек. Лучшие шкурки крупного размера, с ярко-

желтым краем, красиво размеченные многочисленными широкими черными полосами; чем интенсивнее желтый цвет и лучше очерчены полосы, тем ценнее шкурки. Индейцы едят мясо тигра, которое они не находят ни неприятным, ни вредным для здоровья. Они также приписывают лечебные свойства различным частям тела тигра.

У великих военачальников Китая на мантиях вышита фигура тигра, более подходящего символа зла и ужасов войны, чем этот.

Мы не знаем ни одного четвероногого, столь сильного и свирепого, как это. Он наводит ужас на жителей всех жарких частей Азии, которые опасаются не только за опустошения, которые он совершает среди их скота и отар, но даже за свою личную безопасность. Способ схватить свою добычу заключается в том, чтобы спрятаться и внезапно наброситься на нее с отвратительным ревом. Этот огромный зверь обычно обитает в лесах и чащобах, вблизи ручьев или болот.

46. ПАНТЕРА (*Felis pardus*), УНЦИЯ (*Felis uncia*), и ОХОТЯЩИЙСЯ ЛЕОПАРД (*Felis jubata*), - все животные из племени кошачьих; из которых пантера около семи футов в длину, верхняя часть тела отмечена круглыми пятнами, многие из них с пятном в центре, а нижняя часть - полосами; уncia около трех футов с половиной в длину, тело беловатое, с неправильными черными пятнами; а нижняя часть тела - белая. охотничий леопард ростом примерно с серую гончую, тело смуглое, с черными пятнами, а шея слегка покрыта гривой.

Каждое из этих животных обитает в более жарких частях Африки и Азии.

В Персии и Индии унцию и охотничьего леопарда обучают преследовать антилоп и другую дичь. Первый из них перевозится на спине лошади, позади всадника, на небольшой кожаной подушечке, сделанной специально для этой цели. Как только всадник замечает антилопу или другое животное на умеренном расстоянии, он заставляет унцию спуститься; которая, незаметно подкрадываясь к месту происшествия, внезапно прыгает на нее пятью или шестью удивительными прыжками и надежно хватает за шею. Охотящегося леопарда обычно перевозят в небольшой повозке, закованного в цепи и с капюшоном, чтобы его поспешность не помешала намерениям его хозяина. Его способ приближения к добыче и захвата ее аналогичен способу унции.

The Шкуры всех этих животных ценны и из них выделывают превосходные меха. Образ пантеры особенно почитаем в России.

47. ЛЕОПАРД (*Felis leopardus*) - животное из племени кошачьих, около четырех футов в длину, желтоватого цвета и отмеченное многочисленными кольцевидными пятнами.

Это обитатель Сенегала, Гвинеи и большей части Африки; и имеет значительное сходство как по повадкам, так и по внешнему виду с пантерой.

Шкуры очень ценятся в Европе. Они редко превышают четыре фута в длину; их следует выбирать крупными, ярко-желтого окраса, отмеченными на спине и боках кольцевидными пятнами, брюхо покрыто длинными белыми волосками, а на хвосте - большими и продолговатыми пятнами. Их используют для выделки тряпок, муфт, отделки дамских платьев и других целей. Некоторые из самых ценных из этих шкур продаются по десять гиней за штуку и выше. Колбен говорит, что мясо леопарда белое и приятного вкуса.

48. ОБЫКНОВЕННАЯ КОШКА (Felis catus) в диком состоянии отличается от всех животных того же племени наличием на хвосте волосковых колец разного цвета.

Тело дикой кошки отмечено темными полосами, из которых три в верхней части спины расположены вдоль, в то время как те, что по бокам, поперечные и несколько изогнутые. Домашние кошки помечены очень по-разному; некоторые из них серые и полосатые, другие с черными, белыми и оранжевыми пятнами, а третьи полностью черные или белые.

Кошки встречаются в дикой природе в лесах Европы, Азии и Америки.

Дикий нрав и огромные размеры диких кошек делают их самыми грозными дикими животными, которые сейчас остались в Великобритании. В южной и срединной частях Англии все они давно уничтожены; но в лесах, граничащих с озерами Уэстморленд и Камберленд, и в нескольких горных частях Шотландии они все еще иногда встречаются. Они устраивают свои убежища в дуплах деревьев, в расщелинах скал и в глубоких и узких норах на поверхности ужасных пропастей, из которых они выходят главным образом ночью в поисках добычи. Сюда входят зайцы, кролики и другие четвероногие, а также различные виды птиц. Диких кошек ловят в ловушки скорее с целью их уничтожения из-за совершаемых ими разрушительных действий, чем для каких-либо целей, на которые их можно использовать. Их шкуры раньше использовались в качестве меха для подкладки мантий и других предметов одежды, хотя, по-видимому, они не пользовались большим уважением.

The Домашняя кошка (рис. 3) представляет собой приглушенную разновидность дикого вида; и хотя она все еще в какой-то степени обладает природной свирепостью своего оригинала, она чистоплотный и полезный обитатель наших домов. У древних египтян кошки считались объектами священного почитания; умышленное убийство одной из них считалось тяжким преступлением, и тот, кто даже случайно убил одну из них, подлежал суровому наказанию. Геродот, греческий историк, сообщает нам, что всякий раз, когда кошка умирала естественной смертью, обитатели дома имели обыкновение сбривать брови в знак скорби, и умирающее таким образом животное бальзамировалось и благородно предавалось земле. Турки питают священное уважение к кошкам; а древние британцы так высоко ценили их, что в десятом веке их цена была указана даже в законах страны: котенок, прежде чем он успевал увидеть, оценивался в пенни (равный по меньшей мере пяти шиллингам нынешних денег); как только удавалось доказать, что он поймал мышь, цена повышалась до двух пенсов; а сносно хороший мышелов считался стоящим четырех пенсов.

Эти животные обладают очень острым зрением и обонянием; а благодаря особому строению своих глаз, которые сверкают в темноте, они способны обнаруживать свою добычу, такую

как крысы и мыши, как ночью, так и днем; и кошка, которая является хорошим мышеловом, скоро очистит дом от этих надоедливых маленьких четвероногих. Однако с кошками не следует много обращаться или слишком хорошо кормить, если они содержатся для этой цели; так как в этом случае они становятся ленивыми и не склонны напрягаться.

Какими бы полезными ни были для нас кошки, в некоторых отношениях они неприятны. Если они ранены или оскорблены, они внезапно выражают свое негодование, царапаясь и кусаясь, иногда с большой яростью. Постоянно склонные к воровству и грабежу, они никогда не должны находиться в одной комнате с провизией, которая находится в пределах их досягаемости; и хотя многие люди без колебаний разрешают им спать в своих кроватях, этой практики лучше избегать, поскольку считается, что выдыхание из их организма вредно.

The *Шкуры* кошек составляют в некоторых странах очень значительную отрасль торговли; и, как меха, они высоко ценятся для определенных целей. Особи испанских кошек являются самыми ценными; но наибольшее количество их отправляется из северных частей Европы и Азии. Русские не только экспортируют их в другие страны Европы, но даже отправляют в Китай. На Ямайке и некоторых других островах Вест-Индии негры часто едят *мясо* кошек. Из шкурок их кишок раньше изготавливали изделие, называемое *кошачьими кишками*, которое использовалось в качестве струн для скрипок и других подобных музыкальных инструментов; но сейчас это делают главным образом из кишок овец. Если потереть мех кошки рукой, особенно в морозную погоду, возникают электрические искры; и если кошку, чистую и совершенно сухую, посадить в морозную погоду на табурет со стеклянными ножками и некоторое время тереть о покрытый оболочкой флакон, флакон станет эффективно заряженным. Следовательно, этот мех иногда используется в электрических экспериментах.

Женщины Кафра на юге Африки иногда используют кошачьи шкурки в качестве носовых платков.

49. *РЫСЬ* (*Felis lynx*) - животное из племени кошачьих, около четырех футов в длину, за исключением хвоста, который имеет неясные кольца и черный на кончике; голова и тело беловато-коричневые с черными пятнами; на кончиках ушей длинный пучок черных волос.

Это животное обитает в лесах северных частей Европы, Азии и Америки, где оно с легкостью взбирается на самые высокие деревья.

Между Россией и Китаем ведется торговля *шкурами* рысей и других животных. Эти шкурки представляют собой густой и мягкий мех, и, когда они бледного или беловатого цвета, с достаточно отчетливыми пятнами, они очень ценны. Чем дальше на север отлавливаются животные, тем белее и качественнее их шкурки; самые элегантные добываются возле озера Балкаш в Усбекской Татарии. Их продают по цене от пятнадцати шиллингов до пяти или шести фунтов стерлингов каждую, за исключением передних лап, которые настолько ценны, что продаются отдельно и по высоким ценам.

50. Ихневмон (*Viverra ichneumon*) - четвероногое животное длиной чуть более трех футов, длина хвоста которого, толстого у основания, сужающегося и с хохолком на конце, составляет почти половину: шерсть жесткая, грубая, красновато-серого цвета, а большие пальцы ног расположены отдельно от остальных.

Он встречается в Египте, и особенно в тех частях этой страны, которые прилегают к берегам Нила. Он также встречается почти во всех южных частях Азии.

Для жителей Египта ихневмон - животное, имеющее огромное значение. Будучи естественным врагом всей змеиной расы и других вредных рептилий, населяющих эту страну, он беспощадно нападает на них и уничтожает. Он безбоязненно сражается даже с самыми ядовитыми змеями; и ловкость, с которой он хватается за горло, таким образом, что сам не получает никаких повреждений, весьма примечательна. Он выкапывает яйца крокодилов из песка и даже убивает и пожирает огромное количество детенышей этих огромных и наводящих ужас созданий. Как в Индии, так и в Египте ихневмон одомашнен и содержится в домах, где он более полезен, чем кошка, в уничтожении крыс и мышей. Он легко приручается, очень активен и с большой ловкостью набрасывается на свою добычу. За свои различные заслуги, но особенно за истребление крокодилов, древние египтяне причислили его к своим божествам и удостоили почестей божественного поклонения.

51. ПОЛОСАТАЯ ЛАСКА, или СКУНС (*Viverra putorius*), - животное из племени ихневмон, верхняя часть тела которого покрыта черными полосами, шея и ноги очень короткие, а хвост до конца покрыт длинной белесой шерстью.

Это животное около восемнадцати дюймов в длину, не считая хвоста, длина которого составляет около четырнадцати дюймов. Это обитатель нескольких частей Америки.

Способ, с помощью которого скунс защищается от нападения врагов, более могущественных, чем он сам, заключается в испускании настолько зловонного и отвратительного запаха, что немногие существа способны долго оставаться под его воздействием. Говорят, что крупный рогатый скот так сильно встревожен этим, что издает самое ужасное мычание. Одежда, пропитанная этим запахом, сохраняет его в течение многих недель; никакая стирка не может сделать ее сладкой, и ее необходимо на некоторое время закопать в свежую почву, прежде чем она будет тщательно очищена. Несмотря на это, американские индейцы часто едят *плоть* скунса; но при его умерщвлении требуется большая осторожность, чтобы предотвратить любой вредный эффект, который мог бы возникнуть от его ядовитых паров. Как только животные умирают, железы, из которых выходит этот пар, срезают, и говорят, что мясо, тогда еще не испорченное, почти напоминает мясо молодого поросенка. *Шкурки* этих четвероногих, нежные и хорошо покрытые шерстью, пользуются большим спросом у скорняков. Жители Чили очень равнодушны к ним в качестве покрывал для своих кроватей и для других полезных целей. Индейцы также делают из них кошельки, которые у них в большом почете.

52. Циветта (*Viverra civetta*) - животное из племени ихневмон, отличающееся грубой шерстью желтовато-пепельного цвета, отмеченной большими черноватыми или темными пятнами и полосами; нечто вроде стоячей гривы на шее и спине, а хвост сверху пятнистый, к кончику коричневый.

Общая длина циветты обычно составляет около двух футов. Она произрастает в нескольких частях Африки и Индии.

Препарат или духи, называемые циветтой, производятся этим животным. Он образуется в большом мешке или вместилище, расположенном на небольшом расстоянии под хвостом, и животное часто самопроизвольно выдавливает его через внешнее отверстие. Это вещество представляет собой жировой секрет, по консистенции напоминающий мягкую помаду, ярко-белого цвета в свежем виде, но более темного, когда оно некоторое время хранилось. Его аромат настолько силен, что проникает в каждую часть тела животного. Кожа и волосы настолько пропитаны им, что сохраняют свой первоначальный запах еще долго после того, как их извлекли из тела; и если человека запереть в одной квартире с одним из этих четвероногих, запах становится почти невыносимым.

Циветта раньше широко использовалась в медицине, но сейчас ее редко используют, разве что как отдушку. Он придает некоторый запах как водянистым, так и спиртосодержащим напиткам; поэтому небольшую его часть часто добавляют в пахучие воды и спиртные напитки. Итальянцы добавляют его в ароматизированные масла и таким образом получают весь его аромат, поскольку масла растворяют всю субстанцию циветты. В подлинном виде его стоимость составляет от тридцати до пятидесяти шиллингов за унцию.

Хотя животные, производящие этот препарат, являются обитателями жаркого климата, в Амстердаме их содержат в большом количестве и с коммерческой целью. Их кормят вареным мясом, яйцами, птицами, мелкими четвероногими и рыбой; и как только предполагается, что вместилище любого из них почти заполнено, животное помещают в длинную клетку, такую узкую, что оно не может повернуться. У этой клетки сзади есть дверца, через которую в мешочек вводится маленькая ложечка или лопаточка. Его тщательно выскребают, а его содержимое помещают в надлежащий сосуд. Операция обычно проводится два или три раза в неделю.

Во многих частях Леванта и Ост-Индии циветт выращивают и кормят, как домашних животных у нас; но поскольку, в особенности в Леванте, их немного и привозят издалека, аромат усиливается добавлением в пакет небольшого количества сливочного масла или другого жира. Затем люди яростно встряхивают животное и, избивая, раздражают и бесят его настолько, насколько это возможно. Это ускоряет секрецию; и жир, впитавший в себя большую часть отдушки, используется вместо настоящего лекарства. Циветту фальсифицируют, смешивая ее со стораксом и другими бальзамическими и пахучими веществами. Говорят, что то, что закупается в Амстердаме, менее фальсифицировано и, следовательно, ценится выше, чем циветта, импортируемая из Леванта и Ост-Индии; но, несмотря на очевидную заботу о том, чтобы продавать его подлинным, как это видно по

запечатанным бутылкам, в которых оно приобретается, есть основания предполагать, что на самом деле очень немногое из него свободно от фальсификации.

Следует отметить, что препарат под названием циветта производится не только этим животным, но и некоторыми другими из того же племени, хотя в меньшем количестве и меньшей ценности. Циветта более приятна, чем мускус ([65](#)), с которым она имеет некоторое сходство и с которым невежественные люди иногда ее путают.

53. *Генет (Viverra genetta) - четвероногое животное, принадлежащее к племени ихневмон и почти родственное циветте, но отличается хвостом с семью или восемью черными кольцами, а тело рыжевато-коричневого цвета с черными пятнами.*

Это обитатель некоторых частей Азии, а также встречается во Франции и Испании. Его длина составляет около семнадцати дюймов.

Подобно циветте ([52](#)), это животное издает похожим образом приятный *аромат*. Однако он не такой сильный, как у циветты, и его запах гораздо быстрее улетучивается. Из *шкурки* генета можно сделать легкий и красивый мех. Раньше это была модная материя для изготовления муфт, особенно на Континенте, и, поскольку животные здесь отнюдь не многочисленны, продавалась по высоким ценам. Однако через некоторое время было открыто искусство его подделки путем окрашивания шкур серых кроликов в черные пятна, его ценность постепенно упала, и, наконец, он перестал пользоваться спросом.

54. *МАРТЫШКА (Mustela foina) - четвероногое животное, принадлежащее к племени ласк, с сильно удлинненным телом и короткими ногами, а сверху тело черновато-коричневого цвета, коричневое на брюхе и белое на горле.*

Это животное около восемнадцати дюймов в длину, не считая хвоста, и не является редкостью в лесах вблизи фермерских дворов в южных районах Великобритании и Ирландии. Он также встречается в нескольких частях как Старого, так и Нового континента.

В некоторых странах мартышка является объектом страстной охоты из-за ее *шкурки*, из которой получается ценный мех. Он пользуется большим спросом в Европе для подкладки и отделки мантий мировых судей, а также для ряда других целей. В Турции, где меха всех видов в большом почете, мехами мартышки особенно восхищаются; их вывозят туда главным образом из Франции и Сицилии. Они составляют значительный предмет торговли между этой страной и северными частями Америки; ежегодно из Гудзонова залива ввозится более 12 000 шкур и более 30 000 - из Канады. Самая ценная часть кожи - это та, которая простирается вдоль середины спины. В Англии эти шкурки продаются примерно по семь шиллингов за штуку; и самые лучшие и темные из них иногда навязываются покупателю в обмен на шкурки соболей ([55](#)). В некоторых странах мясо мартышки употребляют в пищу, но из-за его мускусного вкуса оно не очень-то по вкусу даже тем, кто привык его есть.

55. СОБОЛЬ (Мустела зибеллина, рис. 4) - животное из племени ласк, которое по своей общей форме и размеру имеет большое сходство с мартышкой (54) и имеет глубокий глянцево-коричневый цвет.

Он произрастает в некоторых северных частях Америки и Европы, а также в Сибири и Камчатке и обычно достигает около восемнадцати дюймов в длину.

The Мех соболя особенно ценен. Некоторые из самых темных и лучших шкурок, хотя и не более четырех дюймов в ширину, были проданы по суммам, равным двенадцати-пятнадцати фунтам стерлингов каждая. Шкурки соболей в основном импортируются из России, и наибольшее их количество ранее добывалось в Сибири лицами, высланными туда из России или присланными с целью их сбора. Правительство вынудило их ежегодно поставлять определенное количество шкур в качестве налога.

На соболей охотятся только зимой, между ноябрем и январем, ибо в это время шкурки достигают наивысшего совершенства. У таких животных, которых ловят в любое другое время года, шкура покрыта короткими волосками, что делает их менее ценными. Охотники на соболей часто собираются группами по тридцать-сорок человек и плывут по большим рекам в лодках, беря с собой провизии на три-четыре месяца. У них есть вождь, который, когда они прибывают на место своего рандеву, назначает каждому подразделению своих людей квартал, в который они должны отправиться. В местах, которые часто посещают эти животные, охотники убирают снег в определенных местах и расставляют там силки, причем каждый охотник может расставить около двадцати силков в день. Они также устраиваются на небольших площадках возле деревьев; их они окружают заостренными кольями определенной высоты, прикрывая их досками, чтобы предотвратить попадание снега внутрь, и оставляя узкий вход, над которым помещается балка, поддерживаемая только небольшим и легким куском дерева. Как только соболю дотрагивается до него, чтобы схватить кусок мяса или рыбы, который используется в качестве приманки, луч падает и убивает его.

Соболей также ловят на своего рода силки, которые обычно расставляют на тетеревов и зайцев, проявляя особое пристрастие к семенам, которые используются в качестве приманки для этих животных. Иногда используются сети. Когда охотник обнаруживает след соболя на снегу, он преследует его до тех пор, пока не достигнет норы животного, над входом в которую он расставляет свою сеть, а затем с помощью дыма заставляет животное выйти, когда оно запутывается в сети. Если используется огнестрельное оружие, то оно заряжается только одиночными пулями, чтобы шкуры как можно меньше пострадали. Иногда вместо огнестрельного оружия используются арбалеты с очень маленькими стрелами или с тупыми наконечниками.

Все пойманные соболя либо доставляются главному охотнику, либо прячутся в дуплах деревьев, чтобы тонгузы или другие племена, населяющие соседнюю страну, не украли и не унесли их. Когда время, отведенное на охоту, истекает, все охотники собираются на месте встречи и возвращаются домой.

Трудности, переутомление и опасности, с которыми сопряжены эти экспедиции, вполне можно представить, если принять во внимание природу страны, время года и сильный холод, который приходится переносить охотникам. Часто они проникают в глубины огромных и непроходимых лесов, из которых у них нет другого способа обеспечить себе отступление, кроме как помечая деревья по мере продвижения; и, если эти следы будут стерты и они подведут их, они неизбежно будут потеряны; часто им приходится выдерживать крайности холода и голода. Упоминались некоторые случаи, когда охотники на соболей, когда у них заканчивались припасы, были вынуждены туго привязывать к животам тонкие доски, чтобы предотвратить обострение аппетита. Ко всему этому следует добавить постоянную опасность, с которой они работают, быть сбитыми с ног и заблудившимися в снегу.

Мех соболя короткий, обычно блестящего и красивого черновато-коричневого цвета; однако некоторые животные более светлого окраса, у некоторых на шее желтоватые пятна, а другие были найдены совершенно белыми; но шкурки этих животных представляют не более чем диковинку.

Существует способ окрашивания светлых мехов в более темный цвет, а также окрашивания других мехов для имитации соболей; но их легко обнаружить по тому, что они не имеют ни гладкости, ни блеска мехов в естественном состоянии.

Соболи - очень резвые и активные зверьки. Они образуют норы под землей в лесах и на берегах рек и питаются мелкими четвероногими, птицами, яйцами и другими животными веществами различных видов.

56. *ХОРЕК (Mustela furo) - разновидность ласки, которая по форме несколько напоминает мартышку ([54](#)); но у нее более густой и лохматый мех тускло-желтоватого цвета и красные глаза.*

В диком виде встречается в северных частях Африки.

Основное применение, для которого применяется это четвероногое, - в кроличьих норах, для выгонки этих животных из их нор в сети или капканы охотников. Несмотря на дикий нрав от природы, хорьки легко приручаются и становятся достаточно послушными для всех услуг, которые от них требуются. Их следует хранить в кадках или сундуках и хорошо снабжать чистой соломой, так как в противном случае они могут стать чрезмерно зловонными.

Перед использованием их следует некоторое время подержать без пищи и надежно заткнуть им рты. Первое - чтобы они не стали ленивыми и не охотились; и второе - чтобы они не пресытились кроликами и, следовательно, не были склонны возвращаться из нор. Некоторые уорренеры настолько жестоки, что зашивают хорькам рты вместо того, чтобы надевать на них намордники.

При помещении хорька в нору принято привязывать к шее колокольчик, а над всеми отверстиями, которые, как предполагается, сообщаются с той, в которую он помещен, завязываются кошельковые сетки. Колокольчик используется для определения положения хорька и предотвращения его потери. Лучшее время для постановки сетей - на рассвете, и обычно их оставляют до полудня до восхода солнца; и снова их ставят за полчаса до захода солнца до наступления темноты. Если требуется извлечь подросших кроликов из нор, которые, как известно, имеют небольшие углы наклона и не выходят далеко за поверхность земли, иногда принято использовать хорька без намордника и с леской вокруг него; и как только предполагается, что он схватил кролика, его осторожно вытаскивают обратно с животным во рту.

Фермеры и другие лица часто держат хорьков для уничтожения крыс; и они так усердны и активны в этом преследовании, что мало кому удастся от них убежать. Даже молодой хорек, схватив крысу, будет так упорно удерживать ее, что позволит оттащить себя на значительное расстояние, прежде чем сможет убить ее, но в конце концов ему редко это удается.

Поскольку предполагается, что несмешанная порода хорьков вырождается и в какой-то степени теряет свою природную свирепость, некоторые разведчики обычно скрещивают эту породу с нашим местным диким животным хорьком.

57. ГОРНОСТАЙ - это разновидность ласки белого цвета, за исключением кончика хвоста, который черный. Однако это всего лишь зимний окрас животного в северных частях Европы; летом оно становится коричневым, а не белым, и в этом состоянии носит название горностае.

Это животное, которое в своем коричневом состоянии хорошо известно во всех частях Англии, обычно около десяти дюймов в длину, не считая хвоста.

Шкурки горностаев являются ценным предметом торговли в нескольких частях Континента, и особенно между русскими и китайцами. В некоторых странах, например, в Норвегии, Лапландии и Финляндии, эти животные водятся в огромных количествах. Обычно их ловят в капканы, но иногда в них стреляют тупыми стрелами. Их шкуры используются для украшения государственных одежд и различных частей женского платья; и для этих целей они использовались на протяжении многих столетий назад, как это видно из древних картин, скульптуры и других источников. Особенно ценными считаются черные кончики хвостов.

В России шкурки горностае хорошего качества продаются примерно по шиллингу за штуку. Обычно их шьют длиной в три русских локтя, и эти посылки оцениваются, в зависимости от их качества, от двух до пяти гиней каждая. Однако в отношении шкурок горностаев применялось множество обманов, которые имели тенденцию обесценивать их ценность; основной из них заключается в том, чтобы прятать и зашивать в лапки маленькие кусочки свинца, чтобы увеличить их вес.

Горностаи, как и все другие животные того же племени, плотоядны и очень разрушительны для четвероногих, поскольку способны либо открыто напасть, либо захватить хитростью. В основном они встречаются в лесах, в живых изгородях, дуплах деревьев, кучах камней и на берегах рек.

Примечательным обстоятельством, служащим весьма приятным доказательством мудрости Провидения, является то, что в начале зимы эти и другие беззащитные животные меняют свою коричневую летнюю шкурку на шкурку, похожую по цвету на снег в это ненастное время года. С помощью таких средств они могут ускользать из поля зрения многих своих врагов, нападениям которых в противном случае они были бы особенно подвержены.

58. ОБЫКНОВЕННАЯ ВЫДРА (Lutra vulgaris) - крупное четвероногое животное темно-коричневого цвета, с короткими и толстыми ногами, задние лапы голые, а хвост занимает примерно половину длины тела.

Это животное около двух футов в длину, не считая хвоста. У него короткая голова и широкая морда; глаза расположены в передней части лица; уши округлые и короткие; а хвост очень толстый, особенно у своего основания.

Выдра обитает на берегах пресноводных рек и ручьев во многих графствах Великобритании; в других частях Европы, в Северной Америке и Азии, вплоть до Персии.

Грабежи, совершаемые этим прожорливым животным в реках и рыбоводных прудах, не компенсируются ценностью его шкур, которая, однако, дает прекрасный мех темно-коричневого цвета, особенно если животное убито зимой; тогда его оттенок темнее, чем в любое другое время года. Выдр обычно либо ловят в капканы, либо за ними гонятся собаки и люди, вооруженные длинными копьями.

Их мясо разрешено по канонам римской церкви употреблять в пищу в дни мегре из-за предполагаемого сходства с рыбой, которой выдры почти полностью питаются. На кухне картезианского монастыря близ Дижона мистер Пеннант увидел, как слуги готовили выдру к обеду священнослужителей этого строгого ордена, которым по их правилам запрещено в течение всей их жизни употреблять в пищу мясо.

Пока что возможно приручить и обучить этих животных, чтобы сделать их пригодными для ловли рыбы. Было упомянуто множество примеров этого. У жителя Кристианштадта в Швеции была выдра, которая ежедневно добывала для него столько рыбы, сколько требовалось для употребления его семьей. Доктор Голдсмит рассказывает, что сам видел, как выдра по команде нырнула в пруд джентльмена, загнала рыбу в угол и, схватив одну из самых крупных, принесла ее своему хозяину; и в "Истории четвероногих" Бьюика отмечены два примера такого мастерства. В одном из них говорится, что выдра иногда ловила для своего хозяина до восьми или десяти лососей в день. Как только одну рыбу вытаскивали на берег и вынимали у нее изо рта, она ныряла в погоне за другой; а когда уставала, отказывалась больше ловить рыбу, после чего ее вознаграждали таким количеством, какое она могла проглотить.

Выдра всегда охотится за своей добычей против течения и обычно уничтожает по несколько рыб за раз, редко пожирая больше верхней части их тела. Эти животные ловят рыбу как в море, так и в пресной воде; и их обиталищем является логово или нора, которую они образуют или находят вблизи берегов рек или других водоемов, из которых они могут добывать пищу.

59. МОРСКАЯ ВЫДРА (Lutra marina) в основном отличается от обычного вида тем, что ее задние лапы покрыты шерстью, а хвост составляет лишь четвертую часть длины тела.

Его длина, за исключением хвоста, составляет около трех футов, а мех чрезвычайно мягкий и глубокого глянцевого черного или темно-коричневого цвета. Задние лапы чем-то напоминают лапы тюленя (23).

Эти животные обитают на морском побережье Камчатки и прилегающих островах, а также на большей части противоположного побережья Америки.

Между Россией и другими странами ведется значительная торговля шкурами морских выдр. Камчадалы, на берегах которых в основном убивают животных, обменивают их с казаками, а те - с русскими купцами. Камчадалы так мало ценят эти шкурки, что свободно обменивают их на равное количество шкурок лисиц или соболей, которые действительно намного уступают им по ценности. Китайцы являются основными покупателями их у русских; и они платят за них по цене от семидесяти до ста рублей за штуку. Эта высокая цена и расстояние, с которого их привозят, являются основными причинами того, что их редко можно увидеть в Европе.

Лучшие шкуры - это шкуры тех животных, которые были убиты в период с марта по май. Мех калана в некоторых отношениях неудобен в качестве плаща из-за того, что он очень толстый и тяжелый, в противном случае (независимо от его большего размера) он превосходил бы по ценности мех соболя. Его цвет обычно черный, но иногда коричневый, как мех обыкновенной выдры. Шкуру самок легко отличить от шкуры самцов по тому, что они меньше, чернее и у них самая длинная шерсть под брюхом. Именно торговля этими и другими мехами в проливе Нутка на северо-западном побережье Америки в 1788 году едва не привела к разрыву отношений между этой страной и Испанией.

Говорят, что мясо молодых морских выдр - чрезвычайно деликатесный продукт, его почти невозможно отличить от баранины.

60. ОБЫКНОВЕННЫЙ МЕДВЕДЬ (Ursus arctos, рис. 5) это тяжеловатое на вид четвероногое крупного размера, с выдающейся мордой, коротким хвостом, ступающее на всю подошву ноги; и покрыто лохматой черноватой шерстью.

Он встречается в болотистых лесах северных частей Европы и Азии, а также в Египте, Берберии и Индии.

Охота на медведей является чрезвычайно важным занятием для жителей почти всех стран, в которых они водятся; и во многих частях света это составляет их основное и наиболее прибыльное занятие. Из *шкур* делают кровати, покрывала, шапки и перчатки. Из всех грубых мехов эти самые ценные; а светлая и черная медвежья шкура, когда она хорошая, является одной из самых удобных и в то же время одной из самых дорогих вещей в зимнем гардеробе петербургского или московского модника. В Англии медвежьи шкуры используются для обивки карет, пистолетных кобур и других целей. Кожа, полученная из шкур медведей, идет на упряжь для экипажей и используется для всех видов прочной кожи.

Почти каждая часть медведя пригодна для использования. Его *мякоть* - пикантное и превосходное блюдо, чем-то напоминающее свинину, а лапки считаются деликатесом в России, даже за императорским столом. *Окорока* солят, сушат и экспортируют в другие части Европы. Мясо молодых медведей в некоторых регионах России пользуется таким же спросом, как у нас мясо баранины.

медвежий *жир* часто используется как средство от опухолей, ревматизма и других заболеваний. Полученное из него *масло* используется в качестве средства для роста волос. Этот жир также используется русскими и камчатцами в пищу и считается таким же полезным, как лучшее оливковое масло. *Кишки*, очищенные и должным образом выскобленные, самки камчатки носят как маски, защищающие их лица от воздействия солнца, лучи которого, отражаясь от снега, делают кожу черной; но благодаря этому они могут сохранить светлый цвет лица. Эти кишки также используются вместо стекла для окон. В Камчатке из *лопаточных костей* медведей делают серпы для скашивания травы.

Способы, которыми ловят или убивают медведей, слишком многочисленны, чтобы описывать их в этом месте. Эти животные населяют главным образом самые уединенные участки лесов; и их жилища представляют собой берлоги, образованные под поверхностью земли, в которых они проводят зиму в состоянии покоя и воздержания. В некоторых странах, где им позволено жить без особых приставаний, они тихие и безобидные животные; но в других они чрезвычайно угрюмы и свирепы.

61. БЕЛАЯ, или ПОЛЯРНАЯ ГРУША (*Ursus maritimus*) - четвероногое животное крупного размера, иногда достигающее около двенадцати футов в длину, покрытое длинной, грубой и лохматой белой шерстью; голова и шея пропорционально намного длиннее, чем у обыкновенного медведя, а хвост короткий.

Морские побережья Гренландии и других стран за полярным кругом, а также огромные ледяные острова, которыми изобилует Замерзший океан, населены огромным количеством этих животных.

Использование белого медведя в основном ограничивается шкурой, мясом и жиром. Из них *кожа*, которая, пожалуй, является наиболее ценной частью, используется для изготовления

кровать, обуви, сапог и, по-разному, в качестве выделки кожи. *Мясо* едят гренландцы и жители других северных стран, и его описывают как столь же превосходное, как баранину, хотя это должно быть очень сомнительно, если учесть пищу, которой питаются эти животные. *Жир* растапливается и используется вместо масла; жир из лап используется в медицине для смазывания ревматических и паралитических конечностей, и раньше считался лучшим средством при этих заболеваниях. Из *сухожилий*, разделенных на тонкие нити, гренландцы делают нитки для шитья.

Белых медведей убивают копьями, иногда на них охотятся с собаками или убивают из ружей. Это дикие, свирепые и могучие животные; и так велика их активность в воде, что часто известно, что они переплывают морские участки протяженностью шесть или семь лиг от одного острова или берега до другого.

62. *ОБЖОРА (Ursus gulo)* - небольшое животное из племени медведей, у которого спина, морда и лапы темно-коричневого цвета; бока темные, а хвост того же цвета, что и тело.

Он около трех футов в длину, за исключением хвоста; обитает в горах и лесах северных частей Европы, Азии и Америки.

В таком почете *шкур* этих животных на Камчатке, что только самые богатые жители могут позволить себе носить их; а самки, когда полностью одеты, украшают свою шерсть лапами. Они действительно ценят этот вид меха так высоко, что утверждают, что небесные существа носят одежду из него; и ни один камчатка не может преподнести своей жене или любовнице более приемлемый подарок, чем одна из этих шкур. В Лапландии они продаются по очень высоким ценам и используются для изготовления муф и подкладок пальто. Из кожи ног лапландские женщины вырезают перчатки, которыми они обрабатывают что-то вроде мишурной проволоки, протянутой через станок, сделанный из черепа северного оленя. Мех глянцево-черного цвета и сияет особым блеском, отражая различные оттенки света в зависимости от положения, в котором он находится. *Мясо* этих животных иногда употребляют в пищу в Гренландии.

Говорят, что обжоры имеют обыкновение забираться на деревья и спрыгивать с ветвей на спины оленей и других животных, которые случайно проходят под ними и на которых они могут поохотиться. Они также питаются зайцами, мышами, птицами и даже гнилостным мясом; говорят, что они чрезвычайно прожорливы.

63. *ЕНОТ (Ursus lotor)* - стройное четвероногое, несколько напоминающее лису, принадлежащее к племени медведей; его отличает темная полоса вдоль носа и хвост, отмеченный черными кольцами.

Это животное встречается в основном в лесах Северной Америки.

The Мех енота настолько мягкий и полезный, что его иногда используют вместо бобра при изготовлении головных уборов. Его также используют для подкладки одежды; а из шкур, при правильной обработке, получаются хорошие перчатки и верхние кожаменители для обуви. Мякоть съедобна.

64. *БАРСУК (ursus meles, рис. 6) небольшое животное из племени медведей, у которого жесткая шерсть серого цвета сверху и черная снизу; и длинные черные пирамидальные полосы по обе стороны головы; его тело и ноги толстые, а зубы и когти особенно крепкие.*

Это животное обитает в нескольких лесистых районах Англии, а также почти во всех частях Европы с умеренным климатом и размером примерно с небольшую свинью.

Во многих отношениях барсук является полезным животным для человечества. Его *мякоть*, которая по вкусу чем-то напоминает мясо дикой собаки, очень ценится в Италии, Франции и Германии, из нее можно приготовить отличные окорока и бекон. Из *кожи*, выделанной с волосом, получают отличные рюкзаки, чехлы для пистолетов и дорожных сундуков. Для всех этих целей его часто используют, так как он непроницаем для дождя и не требует дополнительной подготовки для придания ему водонепроницаемости. При паралитических жалобах пожилых людей утверждается, что волосатая шкура барсука, которую носят рядом с телом, оказала большую услугу, стимулируя работу нервов. Из *волосков* или щетины делают кисти для художников; а *жир* применяется для многих полезных целей, как наружно, так и внутренне, в медицине.

Барсуков обычно ловят в мешках, привязанных ночью, когда животные находятся вне дома в поисках пищи, ко входу в их норы в земле. Когда они установлены, животных с собаками загоняют домой с прилегающих полей, и, когда они входят в свои обычные места отступления, чтобы спастись от врагов, их немедленно хватают и завязывают в мешки люди, которые находятся под рукой для этой цели. Барсуков также иногда ловят в стальные капканы, расставленные в их местах обитания.

Эти животные питаются в основном кореньями и другой растительной пищей, которую они выковыривают из земли в течение ночи. Их логова или норы обычно образуются в лесистых местах или в расщелинах скал. Хотя они почти во всех отношениях безвредны, они наделены такой силой, что успешно противостоят нападениям животных, по-видимому, гораздо более могущественных, чем они сами.

65. *ВИРГИНСКИЙ ОПОССУМ (Didelphis opossum) - животное беловатого цвета размером с небольшую кошку, но с лапами, немного похожими на обезьяньи, тонкой мордочкой и*

чешуйчатым хвостом; у самки есть мешочек на нижней части тела, в который она помещает своих детенышей, когда они совсем маленькие, и где они впоследствии находят убежище от опасности.

Этот вид опоссумов многочислен в Вирджинии, Луизиане, Суринаме и других частях Северной и Южной Америки с теплым и умеренным климатом.

Несмотря на отвратительный запах этих животных при жизни, после смерти и снятия шкуры их мясо такое же сладкое и превосходное, как и любая другая животная пища. Все американские путешественники, попробовавшие его, по-видимому, сходятся во мнении, что он очень напоминает вкус молочного поросенка. Волосы, которые имеют значительную длину, американские индейцы прядут в нити, окрашивают в красный цвет, а затем вплетают в пояса и другие детали одежды.

66. ОБЫКНОВЕННЫЙ КРОТ (Talpa europaea) - маленькое и хорошо известное британское четвероногое черного окраса, с широкими передними лапами, большой головой, заканчивающейся тонкой мордой, чрезвычайно маленькими глазами, отсутствием внешних ушей и коротким хвостом.

В прежние времена шкурки кротов пользовались большим уважением для многих целей, как полезных, так и декоративных. Их использовали для подкладки зимней одежды, а также для отделки нескольких видов одежды и даже шили из них покрывала для кроватей. В настоящее время, хотя благодаря позднему изобретению пух или мех, мягкий, как тончайший бархат, был применен при изготовлении головных уборов, они настолько мало ценятся в этой стране, что кротоловы в целом не могут найти для них сбыта. Мясо крота употребляют в пищу в некоторых странах, но животные слишком малы, чтобы их можно было использовать с какой-либо пользой в пищу.

Кроты живут только в норах или галереях, которые они роют под поверхностью земли своими сильными передними лапами, и их ловят главным образом для предотвращения вреда, который, как предполагается, они наносят фермеру, разбрасывая плесень небольшими холмиками в разных частях его угодий. Их ловят с помощью ловушек, расставленных в галереях, лицами, нанятыми для этой цели, которым платят за их труд по установленной ставке за дюжину.

Кроты питаются кореньями, червями, личинками или гусеницами насекомых. Обычно считается, что они слепы и глухи, но они обладают всеми необходимыми органами как для зрения, так и для слуха: действительно, их острота слуха такова, что они встревожены и ищут спасения в бегстве даже при самом отдаленном приближении опасности.

Некоторые люди считают, что кроты полезны фермеру, а не вредят ему. Предполагается, что на холодных глинистых землях их действия имеют тенденцию к осушению почвы и полезны для сообщения воздуха к корням растений; также считается, что они полезны, поскольку поднимают свежую плесень на лугах и питаются личинками нескольких видов насекомых, которые питаются корнями травы.

67. *ЕЖИК, или ЕЖИХА (Erinaceus europæus) - маленькое британское четвероногое, верхняя часть которого покрыта шипами, каждый длиной около дюйма, а нижняя часть покрыта шерстью.*

Эти животные представляют значительную ценность с нескольких точек зрения. Если их содержать и позволять им бегать в помещениях, кишущих жуками, тараканами или сверчками, они уничтожат их всех целиком. Некоторые люди воображают, что они будут пожирать мышей, но для этого требуется аутентификация. Боров, которого держали в гостинице "Ангел" в Фелтоне, Нортумберленд, был приручен и использовался в качестве вертела (40). Мясо ежа иногда используется в пищу и, как говорят, является очень деликатесным. Кожа, которую древние часто использовали в качестве щетки для одежды, в настоящее время используется фермерами в некоторых частях Континента для надевания намордников телятам, которых они собираются отлучить от груди, чтобы корова не разрешала им сосать. Несколько древних авторов передали сообщения об очень необычных и в то же время совершенно абсурдных лечебных эффектах различных частей этого животного.

Ежи спят днем и бодрствуют ночью, когда они выбегают из дома в поисках червей, улиток, насекомых и другой пищи. Немногие существа могут быть более безобидными. При нападении они защищаются, сворачиваясь в шарообразную форму и защищаясь со всех сторон шиповатой поверхностью. Существует мнение, но оно, по-видимому, необоснованное, что ежи сосут молоко коров, лежа во сне в полях; и что они насаживают плоды на свои колючки и таким образом уносят их к своим жилищам.

ПОРЯДОК IV.—ГЛИРЕС.

68. *ОБЫКНОВЕННЫЙ ДИКОБРАЗ (Hystrix cristata) представляет собой четвероногое, верхняя часть которого покрыта иглами или шипами длиной шесть или семь дюймов, каждое из которых усеяно черными и белыми кольцами; а на голове у него гребень из более мелких шипов.*

Это животное, которое часто встречается на выставках диких зверей в этой стране и имеет около двух футов в длину, встречается в диком виде в Испании и Италии, а также в нескольких частях Африки, Азии и Америки.

В Америке на дикобразов охотятся главным образом из-за их игл, которые индейцы применяют для многих полезных целей. Женщины окрашивают их в несколько красивых цветов, разделяют на полоски и ткнут из них сумки, пояса, корзинки и другие изделия, аккуратность и элегантность которых не посрамили бы более просвещенных художников. Мясо дикобраза считается превосходной едой, и на мысе Доброй Надежды его часто подают на столы даже знатных семей.

Раньше считалось, что у этих животных при нападении было средство самозащиты - они с силой метали свои иглы в агрессора; но это мнение было полностью опровергнуто. Их основной способ защиты заключается в том, что они бросаются набок и выставляют свои шипы против нападающего. Они живут в берлогах под землей и в основном передвигаются по ночам в поисках фруктов, корней и других овощей, которые составляют их основную пищу. Хотя они кажутся тяжелыми и малоподвижными животными, они способны с большой легкостью взбираться даже на вершины самых высоких деревьев.

69. БОБР (касторовое волокно, рис. 25.) - четвероногое животное с гладкой, блестящей шерстью каштанового цвета и плоским, овальным и голым хвостом, отмеченным чешуйчатыми делениями, чем-то похожими на кожу рыбы.

Эти животные обитают по берегам рек и озер в лесистых и малонаселенных районах севера Европы, Азии и Америки: их общая длина составляет от двух до трех футов.

Предполагается, что в древние времена бобр водился в дикой природе в этой стране, и его шкура была настолько ценной, что составляла главный и наиболее ценный мех, производимый на острове. Волосы бывают двух видов, из которых верхние длинные и густые, а нижние, или те, что непосредственно прилегают к коже, темно-коричневого цвета, короткие, плотно посаженные и мягкие, как пух. В торговле проводится различие между свежими, сухими и жирными бобровыми шкурами. Из них первый сорт получают из животных, убитых зимой; второй сорт - из животных, добытых летом; а третий, или жирный сорт, - это такие, которые в течение некоторого времени носились на телах американских индейцев, которые, так сказать, дубят шкуры своим потоотделяющим веществом. Это мех первого сорта, который в основном идет на головные уборы; но толстые шкурки считаются наиболее ценными из-за того, что длинные волоски были стерты, а тонкий пушок остался совершенно свободным от них. Из каждого взрослого бобра получается около двадцати четырех унций меха. Из него, помимо шляп, делают перчатки, кепки, чулки и другие предметы одежды. Шкура бобра в качестве кожи используется для изготовления седел, верхних отделок обуви, перчаток, обивки сундуков и т. Д. Русские продают большое количество этих шкурок китайцам, но, вероятно, наибольший трафик ими идет из Северной Америки. Мы можем составить некоторое представление о количестве вывезенных из этой страны шкурок, когда будет указано, что Компания Гудзонова залива продала более 50 000 шкурок за одну продажу; и что в 1798 году не менее 106 000 шкурок бобров были собраны в Канаде и экспортированы оттуда в Европу и в Китай.

Помимо меха, эти животные вырабатывают ценное вещество, известное под названием касторовое или *castoreum*, которое содержится в двух маленьких мешочках, называемых паховыми железами, каждый размером с куриное яйцо. Это вещество коричневатомаслянистой консистенции, имеет неприятный наркотический запах и горьковатый, едкий и тошнотворный вкус. Клещевина, импортируемая из России, обычно считается самой ценной, хотя во многих случаях клещевина из Гудзонова залива была найдена почти равной ей, если не полностью. Касторовое масло издавна прославлялось как средство при истерических жалобах; его часто с пользой применяли при вялых привычках и конституции.

Американские индейцы равнодушны к мясу бобра и используют его зубы для резки, долбления и полировки древесины; они также одеваются в шкуры бобра, а зимой носят их с прилегающей к телу шерстью для защиты от холода.

Бобры встречаются только в самых уединенных местах, всегда в непосредственной близости от воды и, как правило, в обширных сообществах.

70. ШИНШИЛЛА (Muslaniger) - маленькое четвероногое из племени крыс, у которого красивый мягкий серый мех.

The Мех этого животного, произрастающего в некоторых частях Южной Америки, раньше использовался перуанцами как тонкая разновидность шерсти, из него пряли и ткали ткани чрезвычайно тонкой текстуры, которым они придавали большое значение. Однако в последние годы его изготовлением сильно пренебрегли. В качестве меха шкура шиншиллы пользуется большим спросом в этой стране, поскольку она стала модной отделкой дамских платьев и излюбленным предметом для изготовления муфт.

71. СЕРАЯ БЕЛКА (Sciurus cinereus) - четвероногое размером с кролика, у которого верхняя часть тела серая, а нижняя - белая. Встречается в Америке и в некоторых странах севера Европы.

The Шкуры этих животных иногда используются в качестве меха для подкладки зимней одежды и часто импортируются в Англию, но особой ценности они не представляют. Поскольку, однако, они очень жесткие, их дубят и используют в Америке для многих видов обработки кожи, но особенно для изготовления женской обуви. Зимой лапландцы ежегодно воюют с отрядами серых белок, которые водятся в некоторых частях их страны. Это они делают главным образом ради своих шкурок, которые они складывают в пачки примерно по сорок штук в каждой. Но ни один товар не подвержен большему обману, чем этот. Покупатель получает их без осмотра, шкурки упаковываются мехом внутрь, и все пачки продаются по одинаковой цене.

На некоторых плантациях Северной Америки эти животные из-за их огромной численности и опустошений, которые они совершают, наносят большой вред обитателям. Следовательно, за их уничтожение назначается награда; и только в Пенсильвании за несколько лет было уничтожено более 600 000 из них.

Серые белки обитают главным образом на деревьях, но откладывают запасы провизии на зиму в норах, которые они роют в земле. Это чрезвычайно проворные животные, которые бегают среди ветвей с такой же легкостью и безопасностью, как и на земле.

72. ЧЕРНАЯ БЕЛКА (*Sciurus niger*) - маленькое черное четвероногое из племени белок, которое не является редкостью в Северной Америке и Новой Испании.

Самые прекрасные меха, которыми обладают индейцы-ирокезы, - это меха черных белок. Из них они делают мантии и предметы одежды, которые продают по цене до семи-восьми пистолетов за штуку.

73. ОБЫКНОВЕННЫЙ ЗАЯЦ (*Lepus timidus*, рис. 26) отличается от всех других животных своего племени черными кончиками ушей, которые длиннее головы; задние ноги вдвое длиннее тела, а хвост короткий.

Он встречается во всех уголках мира, кроме Африки.

Несмотря на то, что мясо зайца сейчас очень ценится как пища, оно было категорически запрещено друидами; и бритты испытывали отвращение к нему в течение многих столетий после отмены этого порядка. В настоящее время его не едят жители многих восточных стран. Оно запрещено магометанами и евреями; а копты, перенявшие многие еврейские обычаи, воздерживаются от него. Древние римляне, однако, считали его настолько замечательным деликатесом для стола, что воинственно относились к зайцу, с этой точки зрения, первому из четвероногих.

The Мех зайца является важным изделием при изготовлении головных уборов, и для этой цели ежегодно из России и Сибири привозят огромное количество заячьих шкур. Это основное применение, которое мы делаем из них; но в некоторых частях континента мех прядут и ткут из него что-то вроде ткани. Жители Далекарлии, провинции Швеции, придают особую ценность такой ткани, полагая, что она сама по себе настолько привлекательна для блох, что защищает владельца от их нападений! Римляне выделяли из меха как зайца, так и крольчатины ткань, но Плиний говорит, что такая ткань не была ни мягкой, ни прочной.

В странах крайнего севера, где зимние морозы сильны и где снег лежит на земле много месяцев подряд, все зайцы с приближением этого сезона меняют окраску и, вместо того чтобы сохранять цветной мех, становятся совершенно белыми.

Охота на зайца в наши дни является популярным развлечением в большинстве частей Англии; а четыре или пять столетий назад ей так следили, что даже дамы устраивали одиночные охотничьи вылазки, на которых они ездили верхом в седле.

Иногда бывает трудно определить, насколько хороша зайчатина к столу, но следующие рекомендации могут оказаться полезными. Только что убитый заяц будет жестким, а мякоть - бледного цвета; но когда зайца убивают некоторое время, тело становится гибким,

а мякоть постепенно чернеет. Молодого зайца можно отличить от старого, после того как он умрет, по костям коленного сустава. Если при надавливании ногтем большого пальца на этот сустав кости несколько отделены друг от друга, заяц молод; если промежутка нет, он старый; и чем больше расстояние, тем моложе можно считать животное. Нижняя челюсть молодого зайца может быть легко сломана, а уши легко порваны; расщелина губы также узкая, а когти гладкие и острые. У старого зайца заячья губа сильно расширяется, когти тупые и шершавые, а уши сухие и жесткие. Возможно, зайцы сохраняются лучше, если их не вскрывать в течение четырех-пяти дней после того, как они будут убиты; и они считаются в наилучшем состоянии для стола, когда цвет мякоти начинает меняться.

В некоторых частях Англии, где уделяется большое внимание сохранению породы, этих животных так много, что они наносят большой вред посевам всех соседних фермеров. Они питаются зеленой кукурузой, клевером и другими полезными овощами и часто наносят большой ущерб молодым плантациям, объедая кору с деревьев. Несколько лет назад один джентльмен из Саффолка счел необходимым уничтожить зайцев вблизи нескольких новых плантаций, и было установлено, что 1082 человека были убиты.

74. АЛЬПИЙСКИЙ ЗАЯЦ (Lepus Alpinus) - сибирское животное без хвоста, рыжевато-коричневого цвета, с округлыми коричневыми ушами и коричневыми лапами.

Среди гор Сибири альпийские зайцы очень многочисленны. Они живут в норах под землей и запасают под прикрытием деревьев или камней большие скирды сухой травы и других овощей для пропитания на зиму. За этими коллекциями с тревогой охотятся люди, занимающиеся охотой на соболей (55); и во многих случаях они являются средством спасения их лошадей от голодной смерти. Некоторые соседние крестьяне также ищут их в качестве корма для своих лошадей и крупного рогатого скота. Шкуры альпийских зайцев являются одним из предметов торговли между русскими и китайцами.

75. КРОЛИК (Lepus cuniculus) - британское четвероногое, принадлежащее к тому же племени, что и заяц; и принципиально отличается от этого животного пропорционально более короткими ушами и тем, что задние лапы составляют всего треть длины тела.

Окрас дикого кролика сверху темно-коричневый, а снизу более бледный или беловатый. У домашнего кролика окрас разнообразен: белый, серый, черный или черно-белый.

Эти животные обитают почти во всех теплых частях Европы, а также в нескольких странах Азии и Африки с умеренным климатом.

Во многих частях Англии, особенно в Линкольншире, Норфолке и Кембриджшире, есть фермы, где разведение кроликов становится чрезвычайно выгодным занятием. Наиболее

желательными ситуациями являются те, в которых почва рыхлая и песчаная, и где почва поднимается, в разных частях переходя в невысокие холмы. Такие земли могут быть с большей выгодой использованы в качестве кроличьих нор, чем любые другие, благодаря большей легкости, с которой животные могут создавать свои норы в земле, и меньшей опасности затопления во время сильных дождей.

С коммерческой точки зрения кролики являются животными, имеющими гораздо большее значение, чем зайцы; потому что из-за их привычки жить в больших количествах вместе, за ними можно лучше ухаживать и управлять ими; а также потому, что они размножаются гораздо быстрее, чем зайцы. Их плодовитость, действительно, поистине поразительна. Они размножаются несколько раз в году и обычно производят на свет семь или восемь детенышей за один раз; и было подсчитано, что, если бы потомство от одной пары могло без перерыва продолжаться в том же соотношении в течение четырех или пяти лет, все поголовье даже за этот короткий период составило бы более миллиона особей.

Конкретное применение кролика почти такое же, как и у зайца (73). *Мех* является основным материалом, используемым для изготовления головных уборов; и те его части, которые непригодны для этой цели, могут быть с успехом использованы для набивки подстилок и валиков. Кроличьи шкурки также иногда используются в качестве дешевой и теплой отделки для женского платья; а сами *шкурки*, после того как с них снят волосяной покров, вываривают и придают им нужную форму или приклеивают. Однако *мясо*, как и мясо зайца, запрещенное евреям и магометанам, является очень нежной и вкусной пищей. Плиний, римский натуралист, сообщает нам, что у древних было любимое блюдо, которое готовили из сосущих зайчат или кроликов без потрохов. Способы определения качества кроликов в качестве корма почти такие же, как те, которые были упомянуты в отношении зайца.

В большинстве питомников принято использовать хорьков (56) для отлова этих животных. На хорьков надевают намордники и помещают в норы; преследуя кроликов под землей, они встревоживают их и загоняют в сети, которые натягивают над выходами, на открытых и обширных территориях применяются другие способы. К ним, как нам сообщил мистер Дэниел в своей работе о сельских видах спорта, относятся приспособления, называемые складными сетями, пружинными сетями и разновидностью ловушки, называемой наконечниками. *Складные сети* расставляются около полуночи между норами и местами кормления; кроликов загоняют в них с собаками и держат взаперти в загонах до утра. *Пружинную сеть* обычно раскладывают вокруг стога сена или какого-либо другого объекта, побуждающего кроликов собирать его в большом количестве. *Тип* состоит из большой ямы или цистерны, покрытой полом. В центре его имеется небольшой люк, хорошо сбалансированный, в который кроликов заводят по узкой дороге или *маасу*. Раньше было принято устанавливать такого рода ловушки рядом со стогом сена; но, поскольку теперь репу выращивают в качестве корма для этих животных в вольере внутри муравейника, ее размещают внутри стены этого вольера. В течение ночи или двух кроликов пропускают через маас и через ловушку, чтобы они могли ознакомиться с местом, где выращивают репу. После этого дверцу люка снимают, и внутрь попадает огромное количество кроликов. После опорожнения резервуара отбирают и убивают жирных кроликов, а остальных пускают на репу для улучшения. Нередко пятьсот или шестьсот пар были пойманы за одну ночь с помощью этого приспособления; а однажды в Дриффилд-уорренс было поймано целых полторы тысячи пар.

Многие люди разводят кроликов в *ручном или домашнем состоянии*. Шкуры этих животных полезны, но в качестве пищи гораздо предпочтительнее использовать диких животных. Следует постоянно следить за тем, чтобы содержать их в чистоте; а в период размножения самцов и самок необходимо держать отдельно друг от друга. Лучший корм для ручных кроликов - это самое короткое и сладкое сено, какое только можно достать; и одной порции этого сена хватит на двести пар в течение года.

ПОРЯДОК V.—ПЕКОРА.

76. АРАБСКИЙ ВЕРБЛЮД, или ДРОМАДЕР (Camelus dromedarius, рис. 7), отличается от всех других видов верблюдов наличием единственной связки посередине спины.

Это животное, обитающее во многих пустынях Азии и Африки, имеет коричневато-серый окрас и мягкую шерсть, которая длиннее на шее, под горлом и на бедре, чем где-либо еще.

Арабский верблюд, как и все другие виды верблюдов, имеет расщелину над верхней губой и ноги с двумя длинными копытами, на которые он ступает, и двумя другими, более короткими, которые не касаются земли.

Эти животные составляют главный источник богатства, а также всю силу и безопасность арабов. Это единственные животные, с помощью которых обитатели песчаных пустынь многих частей Азии могли путешествовать или переносить свою ношу. Их жесткие и губчатые лапы, которые особым образом приспособлены как к климату, так и к местности, и их воздержанный темперамент, но особенно их способность путешествовать без воды в течение многих дней подряд, позволяют им совершать такие путешествия, которые, вероятно, уничтожили бы любой другой вид четвероногих. Караваны, или отряды купцов, которые пересекают пустыни Египта и Аравии во всех направлениях, всегда сопровождаются верблюдами, которых часто больше числом, чем людей. Эти коммерческие путешествия иногда совершаются на расстояние 700 или 800 лиг и обычно совершаются со скоростью десять или двенадцать лиг в день, при этом верблюдов каждую ночь разгружают для отдыха и кормления. Для последней цели, если лучшей пищи найти невозможно, они довольствуются небольшим количеством фиников или несколькими бобами вместе с разбросанной и часто горькой травой, которую дает пустыня. Ноша каждого верблюда обычно весит около полутонны, и по команде своего проводника он опускается на колени для большего удобства при погрузке. Именно исходя из этой практики, мы объясняем те ороговевшие части, которые можно увидеть на животах, коленях и конечностях даже у животных, выставленных в Англии. Верблюдов с самого раннего возраста приучают к трудам, которые им предстоит выполнять впоследствии; и с этой целью, когда им исполняется всего несколько дней, их конечности подгибаются под туловище, и они вынуждены оставаться на земле, пока на них наваливается тяжесть, которая постепенно увеличивается по мере того, как они набираются силы. Как только они наберутся достаточной силы, их приучают к бегу, и их подражание возбуждается примером лошадей или других верблюдов.

Поступь верблюда представляет собой высокую и размашистую рысь, которая для непривычных к ней людей сначала неприятна и, по-видимому, опасна, но впоследствии становится достаточно приятной и безопасной. Арабы, как правило, ездят верхом в седле, выдолбленном посередине и имеющем на каждой луке по куску дерева, расположенному вертикально, а иногда и горизонтально, с помощью которого всадник удерживается в седле. В ноздри верблюда вставляется кольцо, к которому прикрепляется веревка; и это служит уздечкой, чтобы направлять и останавливать его или заставлять становиться на колени, когда всадник желает спешиться. М-р Брюс сообщает нам, что в караванах одного из абиссинских племен люди иногда ездят по двое на каждом верблюде и сидят спина к спине.

Верблюды Сахары, вероятно, более проворны, чем какие-либо известные; и на этих животных арабы, обвязав поясицу, грудь и уши, чтобы предотвратить вредное воздействие ударов при быстроте движений, могут пересечь эту огромную пустыню за несколько дней. С козьей шкурой или пористым глиняным кувшином, наполненным водой, несколькими финиками и молотым ячменем араб путешествует из Тимбукту в Марокко, покормив своего верблюда всего один раз в пути. Известно, что в одном случае верблюд направлялся из форта Сент-Джозеф на реке Сенегал в дом господина Дж. Кабане и Депрас в Могадоре, расстояние более 1000 миль, за семь дней.

Было замечено, что верблюд является наиболее совершенным и трудолюбиво порабощенным из всех животных; наиболее совершенным, потому что у других видов домашних животных мы находим по крайней мере несколько особей в их естественном состоянии, которые еще не были покорены человеком; но весь вид верблюдов порабощен; и ни одна из них сейчас не находится в их первобытном состоянии независимости и свободы. Он находится в самом тяжелом рабстве, потому что его никогда не дрессировали, а только как вьючное животное, которого человек не запрягал и не учил тянуть, но чье тело считается живой повозкой, которую можно нагружать и угнетать.

Вышеперечисленное - не единственное применение верблюда. *Шерсть* или шерстяной покров этих животных, который обновляется каждый год и который регулярно выпадает весной, настолько мягок, что из его тончайших частей можно изготовить изделия красивой текстуры; а в Европе из него, смешанного с мехом бобра ([69](#)), иногда делают шляпы. Жители некоторых районов Сахары живут в палатках, сделанных из плетеной верблюжьей шерсти; это образует толстое покрытие, полностью водонепроницаемое. После удаления волос *кожа* превращается в кожу.

В Аравии *молоко* верблюжатины является важнейшим продуктом питания; а *мясо*, хотя и сухое и жесткое, не является невкусным, особенно в молодом виде. У жителей Египта верблюжье мясо настолько высоко ценится, что в Каире и Александрии раньше было запрещено продавать его христианам. Во многих частях Африки *языки* солят и сушат как для употребления, так и для экспорта; а у древних римлян *пятки* верблюдов употребляли в пищу как большой деликатес.

77. БАКТРИАНСКИЙ, или ДВУГОРБЫЙ ВЕРБЛЮД (*Camelus bactrianus*), известен тем, что у него на спине две связки, а также тем, что он несколько крупнее и ноги у него короче, чем у арабского вида.

Это животное встречается в Узбекской Татарии, древней Бактрии; оно также является уроженцем Сибири, Тибета и некоторых частей Китая.

Цели, для которых используются бактрийские верблюды, те же, что уже описаны в отношении арабских пород (76). Эти животные, однако, достаточно выносливы, чтобы выдерживать климат умеренных районов Сибири и быть способными без травм пересекать даже влажные и болотистые местности, что вскоре оказалось бы смертельным для арабского верблюда.

78. ЛАМА, или ГЛАМА (*Camelus glama*), - южноамериканский вид верблюдов небольшого размера, с выпуклостью на груди и отсутствием пучка на спине.

Окрас ламы белый, серый и красновато-коричневый, различающийся по расположению. Его высота до верхней части спины составляет чуть более четырех футов, а до головы - почти шесть футов.

Без помощи этих животных испанцы, населяющие рудничные районы Южной Америки, испытывали бы большие неудобства при перевозке своих товаров и сокровищ, поскольку горы, совершенно недоступные для лошади, с легкостью преодолеваются ламой. Это животное, хотя и не такое терпеливое, почти такое же воздержанное, как верблюд. Нагруженный, он движется медленным, но уверенным шагом и совершает путешествия по этим горным районам протяженностью более 200 лиг. Иногда он путешествует четыре или пять дней подряд, не проявляя желания отдохнуть, а затем спонтанно отдыхает в течение двадцати или тридцати часов, прежде чем возобновить свой труд. Подобно верблюду, эти животные опускаются на колени, чтобы их нагрузили; и ими руководит в этом, как и в большинстве других их движений, свисток проводника. Стоимость лучших лам составляет около восемнадцати дукатов, а обычных - по двенадцать-тринадцать дукатов за штуку. Ноша, которую они способны нести, весит от 150 до 200 фунтов, а количество лам, которые фактически используются, как предполагается, превышает 300 000.

Из шкуры ламы изготавливается твердая разновидность кожи, которая используется в качестве сбруи, подошв обуви и для многих других полезных целей. Но, поскольку он только загорелый, а не приправленный карри, он вскоре повреждается при намокании. Шерсть, или руно, особенно диких лам, которое длиннее, чем у домашних животных, пользуется большим спросом для изготовления верблюдов и других тканей, некоторые из которых имеют очень красивую текстуру, а также для изготовления головных уборов. По этой причине на животных часто охотятся на равнинах с собаками или убивают из ружей; но их активность среди скал такова, что, если им удастся однажды добраться до них, охотники обычно вынуждены воздерживаться от дальнейшего преследования. Мясо ламы - полезная и превосходная пища. Иногда его солят, и в таком виде, как и нашу соленую говядину, употребляют в пищу на судах, отправляющихся в дальние плавания. Однако из молодых лам четырех- или пятилетнего возраста предпочтительнее мясо, которое считается таким же вкусным, как телятина. Многие части этих животных используются жителями Южной Америки в качестве лекарственных средств.

79. *ВИКУНЬЯ* (*Camelus vicugna*) - *небольшой южноамериканский вид верблюдов с густой шерстью, плоским и тупым носом, стоячим хвостом; и без каких-либо пучков.*

Это животное обитает в диком состоянии и большими стаями на самых высоких вершинах Анд.

Неспособные выдерживать нагрузку, превышающую шестьдесят или семьдесят фунтов весом, викунии редко используются для перевозки товаров. Он пользуется большим уважением главным образом из-за его *шерсти*, которая имеет мертвенно-розовый цвет и такая же мягкая и ценная, как шелк. Из него в Южной Америке прядут и ткнут перчатки, чулки, одеяла, ковры и бесчисленное множество других изделий, которые продаются по высоким ценам и составляют важную отрасль торговли.

По большинству своих привычек эти животные тесно связаны с ламой, и в целом их облик почти такой же. Они нежны и безобидны и, хотя приручаются не с такой легкостью, способны к большой привязанности к тем, кто о них заботится. Среди своих родных гор они настолько легки и проворны во всех движениях, что приблизиться к ним нелегко, разве что с помощью хитрости; и, следовательно, хотя для охоты на них иногда используют собак, они гораздо чаще погибают в ловушках, чем каким-либо другим способом.

Вследствие огромных преимуществ, которые в Америке извлекаются из шерсти викунии, испанцы несколько лет назад были вынуждены предпринять попытку завоза этих животных в Европу. Некоторых из них привезли в Испанию, но из-за отсутствия должного внимания к их естественным привычкам эксперимент полностью провалился.

80. *МУСКУС* (*Moschus moschiferus*, рис. 27) *небольшое четвероногое, по форме напоминающее оленя, но без рогов; у него два выступающих клыка, загнутых книзу, короткий хвост; а примерно посередине нижней части самца находится овальный мешочек размером с небольшое яйцо.*

Это животное редко бывает выше двух футов в холке и покрыто длинной, стоячей и густой шерстью. Каждый волосок волнистый и трех разных цветов: кончик железистый, середина черная, а низ темноватый.

Обитает в горах Тибета, Тонкина и Сибири.

Препарат под названием *мускус* представляет собой коричневую жирную субстанцию, которая по виду чем-то напоминает свернувшуюся кровь. Он содержится в сумке или вместилище под брюхом, которое имеет два небольших наружных отверстия; через них, когда он переполнен, животное выдавливает его на деревья или камни. Способ сбора мускуса для продажи заключается в умерщвлении животных, срезании мешочков и плотном завязывании их, чтобы он не испортился при испарении. В тех странах, где этих животных больше всего, их преследуют осенью и зимой, и, как правило, с таким успехом, что ежегодно

собирают многие тысячи мешков. Однако предполагается, что многие из тех, что продаются, являются поддельными, изготовлены из других частей кожи и наполнены мускусом, разбавленным смесью с другими веществами. Действительно, это лекарство настолько ценно, что его редко можно получить в чистом виде. Чтобы увеличить его количество, к нему нередко примешивают кровь; а чтобы увеличить его вес, в мешки кладут тонко измельченный свинец, а иногда даже маленькие кусочки свинца. Говорят, что у туземцев Индии есть различные методы обнаружения этой фальсификации по вкусу и весу; но, главным образом, по нитке, смоченной в чесночном соке, которую они протягивают через мешочек с иглой; это, если оно сохраняет запах чеснока, считается решающим признаком того, что в мускус были подмешаны неподходящие ингредиенты. Говорят, что самый чистый мускус - это тот, который привозят из Патны, во владениях Великого Могола, где его собирают из различных частей внутренних районов страны. Его ввозят в Европу в мешках, каждый из которых размером с голубиное яйцо, хорошо наполненных и покрытых короткой коричневой шерстью.

Раньше мускус широко использовался в качестве парфюма. В настоящее время он известен главным образом как лекарство при спазматических, конвульсивных и других жалобах; и при правильном применении считается очень полезным средством. Запах этого лекарства настолько силен, что мельчайшая его частица наполняет ароматом очень значительное пространство; и когда пакетики свежие, если один из них открыть в тесном помещении, каждый присутствующий обязан прикрыть рот и нос несколькими складками полотна, чтобы не задохнуться.

Во всех странах, где водятся эти животные, их *шкуры* пользуются большим спросом как прочная и ценная кожа; а при дублении и надлежащей подготовке у русских есть способ сделать ее почти такой же мягкой и блестящей, как шелк. Из этих шкур также иногда выделывают *меха* для зимней одежды. Мякоть мускуса часто употребляют в пищу, но только мякоть молодых плодов нежна и приятна на вкус.

Этих животных, удивительно легких и активных во всех своих движениях и в то же время обладающих безобидными и робкими привычками и нравом, ловят в силки, расставленные рядом с местами их кормления; стреляют из лука, а иногда и убивают из арбалетов, расположенных так, что они выпускают стрелы, когда животные наступают на тетиву, соединенную со спусковым крючком.

81. *ЛОСЬ, или ЛОСИХА* (*Cervus alces*, рис. 8), является самым крупным из известных видов оленей и отличается от всех остальных широкими и уплощенными рогами с несколькими заострениями, отсутствием надбровных рогов и волосатым выступом на горле.

По размеру эти животные часто больше лошади. Их верхняя губа квадратная, очень широкая, с глубокими бороздами, нависает над ртом. Шерсть самца черная на концах, темноватая посередине и белая у корней; у самки песочно-коричневого цвета, за исключением беловатых участков под горлом, брюхом и боками. Рогатыми являются только самцы.

Лось обитает в лесах Северной Америки, некоторых частей Европы и Азии вплоть до Японии.

Какими бы сильными и могучими ни были эти животные, оказалось возможным приручить их и приучить к труду. Мистер Ливингстон на ферме недалеко от Нью-Йорка провел эксперимент, привязав двух лосей к упряжи. Будучи всего дважды укушенными, хотя им было по два года, они казались одинаково послушными с жеребятами того же возраста, вкладывая всю свою силу в тягло и двигаясь ровным шагом. Движения этих животных напоминают неуклюжую рысь, но они очень быстрые, и в запряженных экипажах они способны обогнать лошадь. Они также менее деликатны в еде, чем лошади, долгоживы и более продуктивны, чем любое известное вьючное животное, ежегодно производя на свет от одного до трех детенышей. Лоси раньше использовались в Швеции для запряжки саней; но поскольку они часто использовались для побега преступников от правосудия, их использование было запрещено под страхом сурового наказания.

Жители всех стран, где водится лось, считают его *мясо* сладким и питательным, хотя зерно у него более грубое, чем у большинства других видов оленины. Американские индейцы утверждают, что, поев его, они могут путешествовать дальше, чем от любой другой животной пищи. *Языки*, как следует посоленные и высушенные, получаются лучше, чем у быка, а приготовленный нос, как утверждается, по вкусу напоминает кабачок и является одним из величайших деликатесов, производимых в Канаде. Из *шкур* изготавливается превосходная искусственная кожа, которая является прочной, легкой и мягкой. Эта кожа используется индейцами для изготовления чехлов для палаток, снегоступов и обшивки каноэ. Длинная *шерсть* лося хорошо подходит для набивки матрасов и седел.

В Канаде охота на дикого лося - частое, но в целом чрезвычайно трудоемкое занятие, которое в основном привлекает внимание индейцев зимой, когда вся окружающая местность покрыта снегом.

В диком состоянии эти животные щиплют густую и высокую траву равнин, а также листья и нежные ветви деревьев. Летом они часто обитают на берегах рек и озер, а зимой часто преодолевают огромные расстояния по замерзшему снегу. Несмотря на природную силу их тела, их нрав настолько кроток и безобиден, что даже при преследовании и нападении они редко пытаются оказать какое-либо сопротивление.

82. СЕВЕРНЫЙ ОЛЕНЬ (*Cervus tarandus*, рис. 28) известен по длинным, загнутым назад, тонким, ветвистым и обычно широким на концах рогам.

Он около четырех с половиной футов высотой в холке, сверху коричневого или серовато-белого цвета, а снизу белый. Оба пола рогатые.

Эти животные обитают в нескольких альпийских районах Америки, а также в северных странах Европы и Азии.

Какими бы полезными и даже незаменимыми ни были для нас многие домашние животные этой страны, рейнский олень бесконечно более важен для лапландцев. Для путешествий и перевозки тяжелой ноши в санях и экипажах он заменяет лошадь; и скорость, с которой он передвигается по замерзшим снегам этого унылого края, такова, что он с легкостью может проделать путешествие длиной около ста миль за один день. К этому труду животные приучаются с самого раннего периода своей жизни, и ни темнота, ни бури не могут существенно помешать их прогрессу. Обычный способ передвижения - в санях, в которые впряжено одно или несколько животных. Сани чрезвычайно легкие, по форме напоминают лодку, сзади имеется вертикальная доска, на которую может опереться водитель. Поскольку они округлые, а не плоские снизу, для балансировки и управления ими требуется большая ловкость. Водитель привязан и защищен чехлом, который закрывает все нижние части его тела и укрывает его от неблагоприятных погодных условий. Запряженный вожжой олень запряжен в ошейник, от которого под брюхом между ногами подведен след и прикреплен к передней части саней; а животное направляется веревкой или поводьями, прикрепленными к его рогам и привязанными к обручу, который погонщик держит на большом пальце правой руки. Он направляет оленя, натягивая поводья в ту сторону, в которую ему хотелось бы, и в то же время подбадривая его своим голосом. В целом лапландцы могут с легкостью проехать около тридцати миль без остановок.

Людям, непривычным к привычкам лапландцев и их животных, покажется удивительным, что они могут путешествовать зимой, как ночью, так и днем, когда земля представляет собой одну однородную снежную поверхность, и не видно ни единого следа человеческого труда, который указывал бы им путь; в то же время снег разлетается во все стороны и почти ослепляет их. И все же несомненно, что им не составит труда найти место, к которому они направляются; и какими бы опасными ни казались эти путешествия, с ними редко происходят какие-либо несчастные случаи. Когда несколько человек путешествуют компанией, они прикрепляют колокольчики к упряжи животных, чтобы все могли держаться вместе благодаря слуху, когда они не могут видеть друг друга после того, как их покинул свет короткого дня. Чтобы направлять их по курсу, лапландцы наблюдают днем за той стороной, откуда дует ветер, а ночью ориентируются по положению звезд. Миссионер Лимс, десять лет проживший среди лапландцев, отмечает, что за все это время он не помнит ни одного несчастного случая со смертельным исходом, произошедшего при таком способе передвижения.

Как олень-поводырь заменяет лапландцам лошадь для передвижения, так и он является бесценной заменой корове в обеспечении их пищей. Самки снабжают их *молоком*, каждая из которых дает примерно столько же, сколько обычная коза. Это, хотя и не такое густое, как коровье молоко, считается более сладким и питательным, и из него получают как масло, так и сыр. Горный лапландец всю зиму питается ими или *мясом* рейнского оленя, убивая двух или трех оленей каждую неделю, в зависимости от численности его семьи. Животных убивают, нанося им удар ножом в шею, и рана наносится так искусно, что из нее не вытекает *кровь*; но она находится внутри, откуда ее осторожно вынимают и готовят к употреблению. *Жир* косули также служит в пищу.

Из *кожи*, после того как она была должным образом подготовлена, лапландцы делают одежду, перчатки, обувь и шапки, которые закрывают их с головы до ног и защищают от холода. Эти шкуры также служат внутренними покрытиями для палаток, подкладками и чехлами для саней и кроватями. Они более или менее ценны в зависимости от сезона, в который были убиты животные. При забое оленя весной обнаруживается, что шкуры в

различных местах продырявлены насекомыми, откладывающими в них яйца; но если олень был убит зимой, шкура свободна от этих дефектов. Лапландец, однако, желая получить за дефектную кожу ту же цену, что и за идеальную, часто пытается обмануть покупателя, искусно заделывая отверстия таким образом, чтобы они были едва заметны.

Из *рожков* делают рукоятки для различных инструментов, и из них делают превосходный клей. *Кости* также пригодны для употребления; а *сухожилия* ног, после того как их подержат перед огнем и побьют деревянными молотками, разделяются на нити толщиной с волос, которые годятся для всех видов ниток; и эти нити, скрученные вместе, служат для изготовления тетив и шнуров различных видов.

Использование вожжей в Лапландии настолько многочисленно и важно, что в этой стране мало жителей, у которых их нет; а некоторые из самых богатых лапландцев имеют стада, насчитывающие более 1000 голов. Летом они питаются различными растениями, которые цветут в это время года; но зимой они питаются либо печеночником рейнского оленя (*Lichen rangiferinus*), который они выкапывают из-под снега своими лапами и рогами; либо другим видом печеночника, который висит на ветвях елей и который дает им пищу, когда снег слишком глубокий или слишком сильно замерз, чтобы они могли добраться до него.

Дикие рейнские олени обитают в горах и лесах, и охота на них, как правило, сопряжена с чрезмерной усталостью, поскольку они наделены поразительной мускульной силой, а также обладают тонкостью и остротой предосторожности, с которыми едва ли можно сравниться. Некоторое представление о трудности такого преследования можно составить, когда утверждается, что лапландец, преследуя одно из этих животных, как известно, проползал на четвереньках через кусты и мох почти пять миль, прежде чем смог приблизиться к своей добыче на расстояние ружейного выстрела. Различные способы, которыми преследуют вожжовых оленей, слишком многочисленны и слишком сложны, чтобы требовать подробностей в этом месте. Может быть, достаточно сказать, что на них нападают с собаками, капканами, ямами, западнями, арбалетами и огнестрельным оружием всеми способами, которые только может изобрести изобретательское искусство человека.

83. *ОЛЕНЬ, или БЛАГОРОДНЫЙ ОЛЕНЬ* (*Cervus elaphus*, рис. 9), - крупный вид оленей, обычно красновато-коричневого цвета на верхней части тела и белого внизу; с большими и сильно разветвленными рогами, закругленными по всей длине.

Рогатыми являются только самцы. Самцов зовут олень, или лань, самку - лань, а детеныша зовут олененок.

Благородные олени водятся в горных районах Шотландии; в лесу Мартиндейл, Камберленд; в Нью-Форесте, Хэмпшир; в лесах на реке Тамар в Девоншире; и среди гор Керри в Ирландии. На континенте Европа и в некоторых частях Азии и Северной Америки они очень распространены.

Охота на этих животных раньше считалась одним из важнейших занятий английской знати, а во времена Сакстонской гептархии это было привилегированным занятием государя и его

двора. При королях нормандской династии были приняты законы самого кровавого содержания для сохранения этих королевских дичи, и тогда считалось менее преступным уничтожать особь человеческого рода, чем охотничье животное. Леса были расширены для укрытия диких животных и для более широкого использования охоты в ущерб всем принципам справедливости и гуманности. К счастью для нас, сцены опустошения, вызванные этим преследованием, давно прекратили свое существование; и те обширные пространства страны, которые когда-то были предназначены для охоты, теперь, по большей части, используются для получения преимуществ и комфорта человека.

Следовательно, поскольку порода благородного оленя в настоящее время сохраняется в нашем королевстве главным образом из любопытства, а не как объект развлечения или полезности, мы почти полностью обязаны зарубежным странам теми частями тела оленя, которые важны с коммерческой, экономической и медицинской точек зрения. Из *шкур* изготавливается превосходно мягкая кожа с желтоватым оттенком, которая пригодна для многих целей. *Рогам* оленя, да и вообще почти всем частям его тела, раньше приписывались многие необычайные лечебные свойства, но опыт последних лет не подтверждает их. Рога имеют почти ту же природу, что и кости, и приготовление их при нагревании аналогично приготовлению твердых веществ животного происхождения в целом. Следовательно, продукты, получившие название *хартсхорнский спирт* и *хартсхорнская соль*, хотя раньше их получали только из рогов различных видов оленей, теперь готовят главным образом из костей. Первое из них, представляющее собой летучую щелочь очень проникающей природы, является эффективным средством при нервных расстройствах и обмороках; а соль хартсхорна успешно назначалась при лихорадке. Соскобы с рогов, известные под названием *стружки из хартсхорна*, по-разному используются в медицине. Сваренные в воде олени рога дают мягкое *желе*, которое, как говорят, удивительно питательно. *Жженный орешник* используется в медицине. Оленьи рога используются кутлерами и другими механиками для изготовления ручек ножей и различных режущих инструментов. *Мясо* всех видов оленей называется *олениной*; мясо молодого благородного оленя очень деликатесно, мясо самки отнюдь не вредно, но мясо взрослого оленя имеет сильный и неприятный вкус.

Эти животные обычно живут стадами, состоящими из самок с их потомством во главе с одним самцом, и они населяют самые дикие и малонаселенные участки лесов, питаются травой, листьями и почками деревьев. У них пронизательный взгляд и изысканный нюх, и они всегда настороже при приближении опасности. Их нрав, когда их не провоцируют, мягкий и миролюбивый; но при нападении они оказываются чрезвычайно грозными противниками. Самки производят на свет потомство (обычно по одному) примерно в конце мая или начале июня.

84. *ЛАНЬ* (*Cervus dama*, рис. 10) животное значительно меньших размеров, чем олень, обычно коричневатого цвета в верхней части тела и беловатого внизу, с ветвистыми рогами, загнутыми назад, сжатыми и широкими на концах.

Рогатыми являются только самцы. Самца лани называют оленем, самку - оленихой, а детеныша - олененком.

Хотя эти животные широко распространены в парках по всей Англии, в дикой природе они не встречаются в этой стране. Однако они населяют различные леса Континента, вплоть до юга Персии.

Нет более популярного у эпикурейцев и бонвиванов чем оленина лани. При правильной обработке это превосходное блюдо, которое легко усваивается человеческими жидкостями; но когда оно наполовину протухло, как это обычно бывает, оно считается очень вредным для здоровья. Лучший сезон для забоя *самцов* на оленину - примерно с первых чисел июля до чуть позже середины сентября; а для *самцов* - примерно с середины ноября до середины февраля.

Примерно в начале июня каждый из них производит на свет одного, иногда двух, редко трех детенышей; в первый год смотрители парка называют их *оленьятами*, если в течение этого времени у них нет рогов; на второй год, если детеныш самец, его называют *колючкой*; на третий год - *сорелем*, а на следующий год - *болячкой*; когда ему исполняется пять лет, его зовут *баком*, и считается пригодным для убийства; но если ему дать прожить на год или два дольше, он улучшится как в мясе, так и в упитанности. Если детеныш самки, то в течение первого года его называют *оленьком*, во второй - *тегом*, а после этого он получает свое настоящее имя - *лань*. Самки, предназначенные для забоя в свой сезон, - это либо те, у которых предыдущим летом не было оленят, либо их убили и увезли.

The *Рога* лани используются для тех же целей, что и у оленя ([83](#)); а их шкуры, известные под названием *оленьей шкуры* и *оленьей шкуры*, издавна славились своей мягкостью и податливостью; и изготовление из них штанов и перчаток обеспечивает пропитание очень многочисленному и трудолюбивому классу людей.

Обширные стада ланей собираются вместе в больших парках. Эти животные менее свирепы, чем благородный олень, но, когда их обижают, они часто становятся свирепыми. Они питаются несколькими видами овощей, а также листьями, корой и молодыми ветвями деревьев; многие из которых, особенно остролист, срубаются смотрителями парков в суровую зимнюю погоду для пропитания.

85. *КОСУЛЯ или РОГАТЫЙ ОЛЕНЬ (Cervus capreolus) - небольшой вид оленей, высотой не более двух с половиной футов в холке, красновато-коричневого цвета, с короткими стоячими рогами, разделяющимися к концу на два или три заострения.*

У самцов есть только рога.

Небольшие стаи этих животных встречаются в диком виде в нескольких горных районах Шотландии, а также в горных лесах Германии, Швейцарии и других частей европейского континента, а также в лесах Северной Америки.

В некоторых странах *оленина* из икры в соответствующее время года ценится наравне с икрой любого другого вида оленей. Однако в этом есть большая разница в зависимости от страны, в которой питались животные, и различных рас или разновидностей самих животных. Также говорят, что мякоть самцов, которым исполнился второй год, жесткая и невкусная, в то время как мякоть самцов, хотя и гораздо более зрелого возраста, нежная. Те животные, которые питаются в парках, на равнинах и в долинах, также значительно уступают тем, которые обитали среди гор.

В Америке *шкурки* косули являются важным объектом торговли. Они очень легкие и способны в течение некоторого времени противостоять воздействию влаги. Из этих шкур американские индейцы делают мешки или бутылки, в которых они могут хранить масло, мед, сливочное масло и другие подобные вещества. Их также превращают в одежду, а иногда наряжают в меха, но волосы вскоре отваливаются. *Волос* сам по себе ценен для набивки хомутов и седел, и его преимущество в том, что он не становится узловатым, как у быка. *Рога* используются при изготовлении ручек для ножей и для других целей.

86. *СЕРНА* (*Antilope rupicapra*, рис. 11) - *разновидность антилопы размером с козла, с короткими, прямыми, круглыми и гладкими рогами, загнутыми назад на концах.*

Верхняя часть тела темно-желтовато-коричневая, а щеки, подбородок, горло и брюхо желтовато-белые. Рога, которые являются общими для обоих полов, обычно около восьми дюймов в длину, но у самки короче, чем у самца.

Эти животные обитают во многих горных частях Европы, особенно в Альпах и Пиренеях.

Мало найдется занятий более трудных, чем охота на серну. Будучи полностью прикованными к скалистым и гористым местам, собаки почти бесполезны в этом; и таковы пронизательность и острота восприятия этих животных, что они встревоживаются при самом отдаленном приближении опасности, и уловки, которые практикуются, чтобы приблизиться к ним на расстояние ружейного выстрела, почти бесчисленны. Они сбиваются в стаи, насчитывающие от четырех или пяти до почти сотни особей; и, когда их потревожат, они способны одним прыжком взобраться на скалы, перпендикулярная высота которых превышает двадцать футов, и в этом случае в несколько прыжков они оказываются совершенно вне досягаемости своих преследователей. Если их сильно прижать, они иногда набрасываются на охотника и яростно нападают на него; и были рассказаны случаи, когда люди, подвергшиеся такому нападению, были сброшены ими в пропасти и уничтожены.

Главными объектами этого стремления являются *плоть* и *кожа*. Первое, как правило, является питательной и полезной пищей, а второе полезно во многих отношениях. При одевании он образует мягкую, теплую и податливую кожу, которая носит название *шаммой*, из нее изготавливают бриджи, жилеты и перчатки, которые очень долговечны и широко используются трудящимися слоями населения Континента. Однако в последние годы искусство дубления было доведено до такого совершенства, что превосходная кожа шаммой изготавливается из шкур козы, овцы и оленя. Из *рогов* серны часто вырезают наконечники для тростей, и кузнецы Континента иногда затачивают их и используют для обескровливания крупного рогатого скота. *Кровь* этих животных используется в

медицинских целях и в Швейцарии является известным средством для лечения плеврита и некоторых других заболеваний.

87. *ОБЫКНОВЕННАЯ АНТИЛОПА* (*Antilope cervicapra*, рис. 12) - четвероногое животное, отличающееся наличием спиральных, круглых и расширенных рогов, каждый из которых отмечен большим количеством выступающих колец; тело коричневого цвета с беловатыми и темными оттенками и отметинами.

Он встречается в нескольких частях Африки и Индии.

Одним из способов охоты на эти и некоторые другие виды антилоп является охота на леопарда и унцию, но наиболее частый способ их убийства - огнестрельное оружие.

Их шкуры иногда покрывают шерстью, а иногда и выделывают как кожу; из мяса получается превосходный сорт оленины. Рога используются почти для тех же целей, что и рога различных видов оленей; и они также иногда используются в качестве оружия.

88. *ОБЫКНОВЕННЫЙ КОЗЕЛ* (*Capra egagrus*, рис. 13) отличается полыми, сжатыми и грубыми рогами, которые сначала растут вертикально, а затем загибаются назад.

И самец, и самка рогатые.

Эти животные встречаются в диком виде во многих горных странах европейского континента, Африки, Персии и Индии.

Во многих частях Европы коза является животным, по существу пригодным для удовлетворения потребностей и обеспечения комфорта человечества; даже при жизни она обеспечивает обильные запасы молока и сыра, хотя питается на самых бесплодных и неводеланных землях.

Козье молоко считается не только более густым, но и имеет более насыщенный вкус, чем коровье; и в некоторых ситуациях, особенно на борту судна, где коза растет лучше, чем любое другое животное, оно особенно ценно. Это существо охотно поедает все виды отходов овощей, и его содержание обходится недорого. С медицинской точки зрения козье молоко является полезной заменой ослиного. Он имеет очень своеобразную природу, поскольку его маслянистые и коагулирующие части не отделяются самопроизвольно; из них не выделяется сливок и почти не получается масла. Но в этом молоке содержится очень большая доля сыра. Следовательно, в Швейцарии и других горных странах, наиболее приспособленных для выпаса коз, сыр является основным продуктом на молочных заводах.

Мясо козлятины, когда оно полностью выращено, становится кислым, жестким и неперевариваемым, однако в некоторых странах его едят как в свежем, так и в соленом виде. Вкус козленка особенно насыщенный, и многие считают его даже предпочтительнее баранины.

После надлежащего дубления из *шкур* козы изготавливают перчатки и другие предметы одежды. Существует способ приготовления кожицы путем мацерации, чтобы отделить поверхность или зерна от грубых нижних частей, после чего их окрашивают в различные цвета для различных целей.

Сафьяновая кожа изготавливается в основном из козьих шкур, выделанных и окрашенных особым образом. Производство этой кожи первоначально было изобретено в королевстве Марокко, откуда она и получила свое название. Цвета, которые в основном передаются ему, - красный и желтый, первый из которых производится кошенилью, а второй - желтым видом ягод. Сафьяновую кожу также окрашивают в черный, зеленый и синий цвета. До последних нескольких лет потребители этого вида кожи в Англии полностью зависели от поставок из-за рубежа: однако в настоящее время в окрестностях Лондона существует несколько мануфактур по ее изготовлению, где можно приобрести самые красивые марокканские изделия по ценам, которые исключают необходимость ввоза их из-за границы. Для кожи более низкого качества, и особенно для такой, которая должна приобретать желтый цвет, часто заменяют овечьи шкуры. Причина, по которой козьи шкуры в основном использовались для изготовления сафьяна, заключается в том, что они лучше впитывают краску и обладают более насыщенными и красивыми цветами, чем шкуры любых других животных.

Из козьих шкур, так же как и из овечьих, иногда делают пергамент. *Шкурки детей* тонкие и имеют красивую текстуру; следовательно, они хорошо подходят для изготовления женских перчаток и обуви. На Континенте из них делают чулки, постельные клещи, а иногда и портьеры для кроватей, простыни и даже рубашки.

Хотя *шерсть* козы ни в коем случае не так ценна, как шерсть овцы, все же она была признана чрезвычайно полезной. Длинношерстная коза, которую разводят во многих частях этой страны, имеет у корней длинных волос тонкую и красивую мягкую шерсть. Последний, хотя и малоизвестен нашим производителям, уже давно используется в России для изготовления перчаток, чулок и других предметов одежды, которые представляют большую ценность. Около фунта этой шерсти в несортированном виде было отправлено несколько лет назад из России для пошива шалей. Поскольку количество было слишком маленьким, чтобы его можно было изготовить в виде паутины самостоятельно, цепочку сделали из шелка, а гав-из пряжи из козьей шерсти. Ткань, когда она была готова, сравнивали с лучшими индийскими шальями; и, несмотря на жесткость шелковой части, она была определенно мягче и красивее любой из них. Из вышеупомянутого небольшого количества шерсти были сшиты три полноразмерные шали и один жилет. Их цвет был матово-белым, с нежным и едва заметным проблеском красного сквозь него; а их текстура вызвала такое восхищение, что доктор Андерсон, на попечение которого они были переданы, утверждает, что если бы сотня из них была выставлена на продажу, за каждую из них пришлось бы по меньшей мере по двадцать гиней.

The *Длинная шерсть* коз, особенно самцов, используется производителями перуке для изготовления париков юристов и судей. Перед использованием он проходит несколько процессов подготовки. Тонкие волосы детей иногда используются для изготовления головных уборов. Из козьей шерсти иногда делают прочную и грубую ткань.

Из *рогов* этих животных деревенские жители делают рукояти для ножей разных видов. Из *жира* или сала, которого, как правило, очень много, можно делать свечи, которые по белизне и качеству значительно превосходят свечи из лучшего овечьего и бычьего жира.

Козы - активные и озорные животные с выносливым характером, которым нравятся скалистые и гористые местности. Иногда они очень вредны для молодых насаждений из-за своей склонности очищать и уничтожать деревья. У самок обычно рождается два, иногда три и редко четыре детеныша; говорят, что в нашем климате продолжительность их жизни не часто превышает одиннадцать-двенадцать лет.

89. Шерсть АНГОРСКОЙ козы длинная, мягкая и шелковистая и является одним из самых красивых веществ, с которыми мы знакомы, для изготовления шалей и других тонких тканей; и они, которые в Англии называются *камблетами*, иногда продаются по очень высоким ценам. Предполагается, что при должном внимании ангорских коз можно было бы успешно и с пользой разводить в Великобритании, особенно в тех частях страны, где преобладают горы, и где климат и пища могут не сильно отличаться от климата их родной Малой Азии.

90. У ОБЫКНОВЕННОЙ ОВЦЫ (*Ovis aries*, рис. 14) *рога*, как правило, полые, сжатые, поперечно сморщенные и несколько напоминающие полумесяц; но некоторые разновидности полностью лишены этого оружия.

Самца зовут баран, самку овцой, а детеныша - ягненком.

Овцы встречаются почти в каждой стране мира.

Тела этих животных в умеренном и холодном климате покрыты завитой и плотно спутанной шерстью, которая имеет своеобразие название *шерсть*. Отличительной характеристикой шерсти является то, что, когда даже самый грубый сорт перерабатывается в ткань, он утолщается при размалывании и образует плотную текстуру благодаря особой шероховатости его поверхности и своей курчавой форме; тогда как самый тонкий волос при той же операции не утолщается и вообще не образует никакой текстуры. Именно за счет производства шерсти для различных видов одежды многие тысячи людей в разных странах Европы получают полное содержание и пропитание. В странах с умеренным климатом овечью шерсть стригут один раз, а в других, где климат теплее, дважды в год, предварительно хорошо промывая животных для очистки шерсти. У шотландских овец и некоторых других выдергивают шерсть, а не срезают.

Когда шерсть предназначена для производства ткани смешанных цветов, ее окрашивают в руно перед прядением. Когда он предназначен для изготовления гобелена, его окрашивают после прядения; а когда его нужно вы ткать из ткани однородного цвета, его не окрашивают до тех пор, пока ткань не будет изготовлена.

Для изготовления головных уборов используется много шерсти. Для этого она проходит процесс, называемый *валянием*, чтобы объединить или спутать ее в твердую материю. Войлок изготавливается либо из одной шерсти, либо из смеси шерсти с верблюжьей или другой шерстью.

Из *шкур* овец после процессов, называемых дублением и каррированием, получают тонкую и грубую, но полезную кожу, которая пользуется большим спросом у шорников, переплетчиков и других. Эти шкуры другим способом перерабатываются в *пергамент*, на котором пишут документы. Из шкур ягнят делают перчатки.

Каждая часть овцы полезна человечеству. Мясо, называемое *бараниной*, обеспечивает нас полезной и вкусной пищей, которая пользуется наибольшим спросом, когда животным по крайней мере три и не более шести лет. Мясо ягнят весной также пользуется значительным спросом. *Домашняя баранина* получила такое название из-за того, что животных откармливают в домашних условиях; но этот вид пищи не такой полезный, как мясо в натуральном виде. *Сало* - это твердый вид жира, который содержится в различных частях тела (особенно в почках и кишечнике) овец, быков и других жвачных животных. Оно существенно отличается от жира, поскольку последний остается мягким и затвердевает при охлаждении. Сало используется в кулинарии и других целях, а также очень широко используется при изготовлении свечей. *Молоко* овец богато и питательно и пользуется большим уважением среди крестьян всех стран, где разводят этих животных. Из него получается много сливочного масла, но оно настолько невкусное, что его редко употребляют в пищу. Из овечьего молока получается большое количество крепкого и черствого сыра. Из овечьих внутренностей изготавливаются струны, обычно называемые *кошачьими кишками*, которые используются для различных видов музыкальных инструментов и для покрытия хлыстов. Рукоятки ножей и несколько других полезных предметов сделаны из *костей* овец, отбросы которых грубо измельчаются и используются в качестве навоза. В другом отношении эти животные обладают очень важным преимуществом, поскольку складывают их на земле, на которой впоследствии будет выращиваться кукуруза.

В Великобритании существует множество различных пород овец, некоторые из которых очень ценные.

91. Так называемые ЛЕСТЕРСКИЕ ОВЦЫ разводятся главным образом в этом и соседних графствах и очень ценятся за их свойство быстро откармливаться. Их *баранина* в идеальном состоянии отличается тонкостью зерна и превосходством вкуса почти у любого другого вида баранины. Эти животные способны настолько растолстеть, что в некоторых случаях толщина твердого жира на ребрах достигала более шести дюймов. Но в этом случае баранина едва ли съедобна.

92. Грубая *шерсть*, но длиной от десяти до более чем восемнадцати дюймов, получается от породы, называемой ЛИНКОЛЬНШИРСКИЕ ОВЦЫ.

93. Благодаря сочетанию превосходного качества *шерсти* и *баранины* большим спросом пользуются южные пуховые овцы. Эта порода, которая особенно широко распространена на сухих и меловых равнинах Сассекса и других южных частей Англии, в последнее время распространилась почти по всему королевству. Этих животных можно отличить по их серой или пятнистой морде и ногам, а также по отсутствию рогов.

94. От РАЙЛЕНДСКИХ и/ или ХЕРЕФОРДШИРСКИХ ОВЕЦ получают особенно короткую, мягкую и тонкую *шерсть*, которая, если бы волокна были одинаковой толщины и качества повсюду, была бы такой же ценной, как лучшая шерсть, которую мы импортируем из Испании. *Баранина* этих овец также мелкозернистая и обладает превосходным вкусом.

95. Порода овец, которая хорошо известна в Нортумберленде под названием овцы чевиот, дает замечательную *баранину* и *шерсть* тонкой текстуры. Из *молока* этих овец делают большое количество сыра, который продается по низкой цене. После трех- или четырехдневной выдержки оно становится очень острым и пользуется большим спросом на столе.

96. На ШЕТЛАНДСКИХ островах разводят разновидность овец, настолько маленьких, что их вес редко превышает тридцать-сорок фунтов. Их *шерсть* достаточно мягкая, чтобы ее можно было использовать даже для одежды самой деликатной текстуры. Пара чулок, сшитых из него, были настолько хороши, что их можно было продать за шесть гиней. *Шкуры* этих овец с начесом могут быть превращены в мех большой ценности; а когда с них снимают шерсть, они, как кожа, особенно ценятся для изготовления фартуков, и для этой цели механики покупают их вдвое дороже других шкур того же размера.

97. Именно породе, называемой ОВЦАМИ ДОРСЕТШИР, лондонские рынки в основном обязаны *домашней бараниной*, которая в начале сезона стоит так дорого. После рождения ягнят их помещают в маленькие темные помещения, и они никогда не видят света, за исключением тех случаев, когда овцы выводят их на корм; и в то время, когда их выводят таким образом, их хижины убирают и устилают свежей соломой, поскольку большая часть их ценности зависит от чистоты, в которой они содержатся.

98. *Баранина* из ВЕРЕСКОВЫХ ОВЕЦ, породы, которая встречается в большинстве северо-западных частей Англии и даже на западном нагорье Шотландии, считается особенно превосходной; и огромное количество этих овец ежегодно продается на ярмарках северных стран. Сами животные выносливы, активны и хорошо приспособлены к существованию в здоровых горных районах.

99. *МЕРИНОСОВЫЕ* овцы - знаменитая испанская порода овец, с маленькими рожками, белой мордой и ногами, мелкими костями, рыхлой шкурой, свисающей с шеи, тонкой шерстью, внешняя часть которой темно-коричневая из-за налипшей на нее пыли, внутренняя часть нежно-белая, а кожа розоватого оттенка.

Известность этой породы благодаря производству удивительно тонкой шерсти была такова, что все самые дорогие ткани, производимые в этой стране, до последних лет изготавливались из испанской шерсти. В 1787 году некоторые из этих овец были впервые завезены в Англию. И, хотя раньше преобладало мнение, что качество их шерсти в значительной степени зависело от температуры испанского климата, было удовлетворительно установлено, что качество испанской шерсти ни в малейшей степени не пострадало от разведения овец в этой стране. Даже в Венгрии овец этой породы в течение многих лет выращивали настолько успешно, что большая часть тонкой шерсти, используемой в наших швейных странах, была импортирована оттуда. Средний вес мериносовой шерсти составляет около трех с половиной фунтов. В последнее время в Англии большое внимание уделяется улучшению наших собственных пород, особенно райлендской, путем скрещивания с мериносами, и утверждается, что эта помесь сохраняет все основные характеристики испанской расы. *Баранина* этих овец по размеру и вкусу пользуется большим спросом и продается на рынке по более высокой цене, чем у большинства других пород овец.

100. *ШИРОКОХВОСТЫЕ ОВЦЫ* - очень примечательный вид овец, отличающийся тем, что их хвосты чрезвычайно большие и такие длинные, что иногда волочатся по земле.

Они встречаются в нескольких частях Персии, Сирии, Египта и других восточных стран.

The *Хвосты* этих животных почти полностью состоят из вещества, напоминающего костный мозг, и иногда по весу они равны трети всей туши. Чтобы они не натирались о землю, пастухи нередко подкладывают под них доски с маленькими колесиками, прикрепленные к задним частям животного. Субстанция из этих хвостиков пользуется большим спросом вместо сливочного масла в кулинарных целях; и она является ингредиентом нескольких видов блюд. *Шерсть* широкохвостых овец необычайно длинная и тонкая, и в Тибете из нее делают шали и другие изделия необычайно тонкой текстуры, которые являются значительным источником богатства для жителей.

Этих, а также другого вида овец, называемых *татарскими* или *толстозадymi овцами*, задняя часть которых настолько жирна, что полностью закрывает хвост, в Татарии разводят в большом количестве. Утверждается даже, что в среднем 150 000 из них ежегодно продаются на ярмарках Оренбурга и гораздо большее количество в некоторых других местах.

101. *ОБЫКНОВЕННЫЙ БЫК* (*Bos taurus domesticus*, рис. 29) характеризуется наличием округлых рогов, изгибающихся наружу, и рыхлой кожи или подвеса под горлом.

Самца называют быком, самку коровой, а молодого теленком.

Это животное в диком состоянии - зубр (рис. 15), обитающий в болотистых лесах Польши и Литвы.

Почти невозможно перечислить все преимущества, которые человечество извлекает из этих замечательных животных. Во многих странах почти вся сельскохозяйственная работа выполняется быками, и по окончании этой работы их откармливают и забивают для употребления в пищу. Хорошо известно, в каком почете они были прежде в Египте; суеверным жителям этой страны они служили даже божествами. Благодаря тому, что они снабжают генту молоком, маслом и сыром, их любимой едой, эти люди питают к ним столь великое почтение, что ничто на земле не заставило бы их убить одного из них.

Почти во всех восточных странах быки используются для вытаптывания кукурузы. У берегов мыса Доброй Надежды их используют в качестве тягловых животных. Когда мистер Бэрроу и его свита отправились в страну Кафров, туда был послан король, находившийся на некотором расстоянии от своей обычной резиденции; и утверждается, что он прибыл верхом на быке во весь опор в сопровождении пяти или шести своих приближенных.

Коровьему молоку мы обязаны несколькими важными продуктами жизнедеятельности человека. Он адаптирован к любому состоянию и возрасту организма, но особенно к кормлению младенцев после отлучения от груди. Обезжиренное молоко или то, что остается после снятия сливок, в значительных количествах используется торговцами вином и спиртными напитками для осветления или разбавления мутного белого вина, арака и слабых спиртных напитков.

Почти весь сыр, который потребляют на британских островах, производится из коровьего молока. Для этой цели молоко сворачивается путем смешивания с веществом, называемым сычужным ферментом, которое получают из внутренней оболочки желудка теленка; и образовавшийся таким образом творог после очистки от сыворотки или водянистой части, содержащейся в молоке, собирают вместе, прессуют и сушат для использования.

Самый богатый из всех английских сортов сыра - тот, который называется сыр *Стилтон*. Это, однако, сделано не в городе Стилтон, как следует из названия, а в различных частях Хантингдоншира, а также в Лестершире, Ратленде и Нортгемптоншире. Своим превосходным качеством сыр Стилтон обязан как богатым пастбищам, на которых пасутся

коровы, так и особому процессу его производства. Он недостаточно размягчен для употребления до двухлетнего возраста и не в том состоянии, чтобы его можно было употреблять в пищу, пока он не загниет, не посинеет и не станет влажным. Чтобы ускорить созревание стилтонских сыров, нередко их раскладывают по ведрам и посыпают конским навозом. *Чешир* славится своим сыром, который, как правило, намного солонее и вкуснее любого другого английского сорта. В *Уилтшире* и *Глостершире* производится много сыра насыщенного и превосходного качества.

В окрестностях *Чеддера*, в графстве Сомерсет, выращивают очень вкусный сорт, который по вкусу немногим уступает пармезану и, как предполагается, обязан своим особым качеством коровам, пасущимся на богатых пастбищах, особенно овсяной травой (*Festuca fluitans*), которой изобилуют многие из этих пастбищ. *Сыр Комтенхэм* - мягкий белый сыр, которым мы в основном обязаны маленькой деревушке с таким названием, расположенной в нескольких милях от Кембриджа. В окрестностях *Бата* и *Йорка*, а также в *Линкольншире* производят богатый и превосходный сорт сливочного сыра. В Шотландии производится сорт сыра, который давно известен под названием *сыр Данлон*, из одноименного прихода в *Эйршире*, по соседству с которым его в основном и производят.

Из иностранных сортов сыра самым известным является *Пармезан*. Его готовят из овечьего молока или из смеси овечьего или козьего молока с коровьим. Мы получаем его из разных уголков Италии, а также из других стран, хотя судя по названию, оно производится исключительно в окрестностях Пармы. В районе *Грюйер*, небольшом городке в кантоне Фрибург в Швейцарии, производится хорошо известный сорт сыра большого размера, который носит это название. *Сыр Гауда* известен в Голландии. Обычные *голландские сыры* имеют шаровидную форму, и каждый весом в три-четыре фунта. Их готовят тем же способом, что и чеширский сыр, за исключением того, что вместо сычужного фермента голландцы используют купоросный спирт (серную кислоту). Следовательно, этот сорт сыра имеет острый и солоноватый вкус, который, как говорят, защищает его от нашествия клещей. *Зеленый швейцарский сыр* обладает сильным и своеобразным вкусом, получаемым благодаря ароматному порошку меллиота (*Trifolium melilotus officinalis*). Однако многим людям этот сыр очень неприятен.

Когда молоко выдерживается несколько часов, на поверхность поднимается вещество, называемое *сливками*. Его снимают для нескольких целей, но в основном для получения *сливочного* масла, которое получают путем взбивания в емкости, называемой *маслобойкой*. В Чешире принято взбивать масло из цельного молока, не снимая с него пену, но это противоречит практике, принятой в большинстве других частей Англии. Потребление сливочного масла настолько велико, что, как утверждается, только в Лондоне ежегодно используется не менее 50 000 тонн его массы. То, что там особенно ценится, производится в Эссексе и известно под названием *масло Эппинга*.

Чтобы масло хранилось дольше, чем это было бы в противном случае, его солят и фасуют в небольшие кадки или бочонки; и в таком виде оно представляет собой очень важный товар. При засолке и упаковке сливочного масла практикуется множество злоупотреблений с целью увеличения его объема и весомости, против чего существует специальный парламентский акт. Куски хорошего сливочного масла иногда укладывают на небольшую глубину в верхнюю часть бочонка, а под ними - масло более низкого качества. Иногда масло

получается полым в упаковке; и иногда внешняя часть масла хорошая, в то время как вся внутренняя часть плохая.

После отделения масла в маслобойке остается своего рода сыворотка, которая называется *масляно-молочной*, качество которой во многом зависит от способа сбивания. Сливочное молоко до того, как оно прокиснет, является любимым напитком в семьях некоторых фермеров. Его также иногда используют для умывания лица, поскольку он считается средством против веснушек; но в основном его применяют для кормления свиней.

Мясо быков представляет собой тот вид пищи, который мы называем *говядиной*. Обычно его употребляют в свежем виде, но иногда, особенно в северных частях Англии, Ирландии и Голландии, солят на манер бекона, и в этом штате он является важным предметом торговли. Это мощное и бодрящее блюдо, превосходящее все, с чем мы знакомы. *Говяжий чай* - это препарат, который обычно готовят для инвалидов и выздоравливающих, и состоит он из настоя нежирных частей говядины в кипящей воде. *Телятина*, или мякоть телятины, является высоко ценным и деликатесным блюдом.

Из *шкур* крупного рогатого скота, после того как они прошли процессы дубления и каррирования, изготавливают сбрую, седла, уздечки, подошвы обуви и для различных других целей. *Телячьи шкуры* используются для изготовления верхней кожи обуви, а также шорниками, переплетчиками книг и т. Д. Из шкур телят-сосунков изготавливают *пергамент*, тонкую материю, которая используется переплетчиками книг, а также для письма, рисования и для других целей. Из кожи и других субпродуктов бычьих шкур, а также кожи и обрезков окорочков путем отваривания их в воде до консистенции желе, процеживания через решетку, удаления примесей и затем повторного уваривания получают *клей*. В виде желе его разливают по плоским рамкам или формочкам; когда оно застынет, его нарезают квадратными кусочками, а затем сушат, подвешивая в грубой сетке.

The leg-*Кости* бычьих ног после отбеливания их отвариванием с негашеной известью используются для изготовления ручек ножей и вилок, а также для множества других целей. Это вещество, когда оно хорошего качества, почти родственно слоновой кости, но его легко отличить по его пористой природе, крупному зерну и отсутствию красивых белых прожилок, которые так бросаются в глаза в слоновой кости. Кости, после того как они были обожжены или прокалены, используются переработчиками золота и серебра.

The *Рога* быков используются во многом для тех же целей, что и кость. После размягчения при нагревании им можно придать практически любую форму. Иногда их окрашивают таким образом, чтобы имитировать панцирь черепахи, а затем используют для изготовления гребней. С помощью особого процесса они становятся полупрозрачными и, будучи сформованными в тонкие пластины, используются вместо стекла для фонарей. Рог был первым прозрачным веществом, которое когда-либо использовалось для изготовления фонарей и окон.

Сало - это жир овец и быков, очищенный от волокнистых частей процеживанием и другими способами обработки. Он дополнительно улучшается и осветляется добавлением квасцов, и в таком виде используется для изготовления свечей. Сало также является основным

ингредиентом мыла. Из бычьих копыт получают разновидность масла, называемого *маслом для ног Нэтса*, которое очень полезно при выделке и смягчении кожи. *Кровь* используется для очистки сахара, и большое количество ее в конце войны было экспортировано из Лондона в Швецию для этой цели. Кожуру кишок используют для взбивания золотых листьев между ними; и они, под названием *кожуры золотоколотов*, впоследствии считаются эффективными в качестве лейкопластыря для заживления небольших ран. Французские производители игрушек иногда изготавливают из кожи золотых венчиков маленькие воздушные шарик для развлечения детей. Несколько лет назад в Лондоне проходила выставка животных, сделанных из этого вещества и надутых воздухом.

102. Британский крупный рогатый скот считается предпочтительнее крупного рогатого скота любой другой страны мира. Так называемый *ДЕВОНШИРСКИЙ СКОТ*, который отличается цветом красного дерева и светло-желтыми рогами, признан лучшим из всех. Они широко используются в сельскохозяйственных работах, поскольку особенно приспособлены для засухи как по своей выносливости, так и по активности. *Говядина* этой породы исключительно превосходна. Их *шкурки* тонкие, но значительно лучше поддаются дублению, а *жир* особенно хорошего качества.

103. В северных частях Англии есть очень полезный вид, называемый *ХОЛДЕРНЕСС* или *ГОЛЛАНДСКИЙ КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ*. Они по размерам и весу превосходят весь британский крупный рогатый скот. Эти коровы прославились тем, что дают необычайное количество *молока*; упоминались случаи, когда они давали тридцать шесть кварт в день. Это стадо хорошо известно в окрестностях метрополии, поскольку обычно содержится лондонскими скотоводами. Животное, выставленное в Лондоне в начале 1802 года под названием "чудесный бык", было разновидностью, полученной от этой породы, и весило более 200 стоунов.

104. *ЛАНКАШИРСКИЙ* или *ДЛИННОРОГИЙ СКОТ*, очень ценится за молочность. Коровы дают от шестнадцати до двадцати четырех литров *молока* в день и, в среднем, около 300 килограммов сыра в год. Это выносливые животные, они легко жиреют и дают *говядину* с удивительно приятным вкусом. Но в основном они славятся толщиной и плотностью своих шкур, которые очень ценны и продаются по высоким ценам. Известно, что во многих случаях цена за фунт *шкур* была выше, чем за говядину.

105. *ОЛДЕРНЕЙСКИЙ СКОТ* - любимая порода, которая издавна известна и уважаема в южных графствах Англии благодаря своему *молоку*, которое богаче, чем у любой другой породы. Эти животные небольшого размера, рост коров редко превышает четыре фута; однако известно, что они производят столько молока, что дают от 200 до более чем 300 фунтов

масла в год. На островах Гернси, Джерси и Олдерни, где разводят главным образом этот скот, его иногда используют для вспашки; но наибольшее применение он находит в телегах, и в этом отношении он особенно хорошо справляется с плохими дорогами и холмистой местностью. Их *говядина* обычно желтого или очень яркого цвета, но у нее особенно тонкая зернистость и превосходный вкус.

106. Шотландия славится небольшой породой черного крупного рогатого скота с прекрасными белыми вертикальными рогами, оканчивающимися черным, называемыми Хайленд стотс, или Кайло Кэттл. Прославившись тонкостью и сладостью своей *говядины*, а также легкостью, с которой ее откармливают, этот скот пользуется таким уважением, что его перегоняют в южные графства Англии, а иногда даже поставляют на лондонские рынки. Коровы, в зависимости от их размера, дают большое количество жирного молока.

107. *ЯК, или ХРЮКАЮЩИЙ БЫК (Bos grunniens), - животное крупного размера, с круглыми, стоячими и тонкими рогами, бугорком на плечах, длинной и свисающей шерстью, белой на спине и хвосте; хвост чем-то напоминает лошадиный.*

В диком состоянии это животное является обитателем гор Тибета.

У восточных принцев белые хвосты яка представляют большую ценность для военных штандартов; и использование их очень древнее. Эти хвосты также используются во многих частях Востока для украшения попоны как слонов, так и лошадей; а когда они насажены на серебряную ручку, знатные люди Индии используют их как щетку для отгонки мух. Китайцы красят волосы в рыжий цвет и делают из них пучки для своих шапочек. Многие красивые ткани сотканы из тонкой шерсти, которая прилегает к коже этих животных.

108. *ОВЦЕБЫК (Bos moschatus) - североамериканское животное небольшого размера, с широкими, приближающимися друг к другу у основания рогами, загнутыми книзу, а кончиками вверх и заостренными; выступ на плече и тело покрыты длинной шелковистой шерстью темно-рыжего оттенка.*

Для североамериканских индейцев овцебык - животное, имеющее большое значение. Его *мякоть* служит им полезной пищей, которая, хотя и имеет мускусный привкус, от этого не становится менее ценной. Это мясо в замороженном виде также является предметом торговли в британских и американских фортах зимой.

У корней длинной шерсти овцебыка есть особенно красивая *шерсть* пепельного цвета, которая тоньше и мягче шелка, и из нее можно делать очень элегантные предметы одежды. Именно из длинной шерсти этих животных индейцы эскимосы делают те шапочки, которые придают им весьма необычный вид, поскольку концы их загнуты так, чтобы ниспадать им на лицо, защищая их от укусов мушкетонов. *Шкуры* превращаются в кожу и также часто используются индейцами, покрытыми шерстью, в качестве различного рода покрытий.

109. *АМЕРИКАНСКИЙ БИЗОН* (*Bos Americanus*) - крупный вид быка с круглыми и выступающими наружу рогами, длинной и пушистой гривой и большим мясистым выступом на плечах.

Эти животные огромными стадами обитают в саваннах и болотах внутренних районов Северной Америки.

Поскольку они способны к одомашниванию и в этом состоянии достаточно послушны для этой цели, их иногда используют для сельскохозяйственных работ. Охота на дикого бизона - обычное и очень тяжелое занятие аборигенов внутренних районов Америки, особенно тех, кто живет по соседству с реками Миссисипи и Огайо. *Мясо* этих животных используется в пищу, а жировая выпуклость на лопатках считается большим деликатесом. *Языки*, которые считаются лучше бычьих, часто перевозят в Новый Орлеан, где их всегда можно продать. Говорят, что когда животные довольно жирные, они иногда дают до 150 фунтов *жира* каждое. Последнее является настолько важным предметом торговли, что во многих случаях охотники вырезают только язык и жир, оставляя остальную часть туши на съедение диким зверям. Пороховницы делаются из *рожков*. Из *шкур* можно сделать превосходную кожу цвета буйволового кожи; более легкие шкуры, выделанные с волосом, служат индейцам постелями, а также для изготовления одежды, перчаток и обуви. Некоторые люди используют их в качестве одеял и находят, что это очень теплое и приятное укрытие. Из *волос* прядут и вплетают в различные предметы одежды, которые одновременно долговечны и полезны, а также особенно мягки и приятны для владельца.

110. *БУЙВОЛ* (*Bos bubalus*) - разновидность быка, у которого большие рога сжатой формы с острым внешним краем, растущие прямо на значительную длину от их основания, а затем слегка загибающиеся вверх: на плечах имеется костяной выступ; а общий цвет шерсти черный или темноватый.

В диком состоянии эти животные являются уроженцами Азии и Африки; одомашнены они в Индии и в некоторых более теплых частях Европы.

Хотя буйвол от природы дикое и свирепое животное, все же при надлежащей дрессировке он очень полезен человечеству. Этих животных используют как в качестве упряжки, так и в качестве поклажи, а иногда даже приучают к седлу. Они управляются с помощью шнура, прикрепленного к кольцу, которое продето через хрящ их носа. Считается, что два буйвола, запряженных в повозку, способны тянуть до четырех лошадей.

The *Молоко* буйволиц, хотя и не такое вкусное, как коровье, содержится в большом количестве и пользуется большим уважением. *Гхи* - это разновидность сливочного масла, получаемого из топленого молока этих животных. Это предмет торговли в различных частях Индии, и обычно его перевозят в мешках или бутылках, сделанных из шкуры, каждая из которых вмещает от десяти до сорока галлонов. Говорят, что *мякоть* чем-то напоминает говядину, но более темного цвета: мякоть телят считается особенно нежной. Из кожи изготавливается прочная и долговечная кожа, которая под названием *buff leather* применима для самых разных целей. *Рога* имеют мелкую зернистость, они прочные и хорошо полируются; поэтому их часто используют огранщики и другие мастера. Иногда их завозят в эту страну из Бенгалии.

Эти животные обычно сбиваются в большие стада на болотистых и лесистых равнинах. Их свирепость настолько велика, что охотники все время опасаются попытаться убить их, если только они не совершенно уверены в своей цели. Они переплывают даже самые широкие реки с легкостью, с которой могут сравниться немногие четвероногие.

111. *КАПСКИЙ БУЙВОЛ* (Бос кафер) - чрезвычайно сильное и свирепое животное из племени быков, у которого толстые рога, зазубренные у основания и лежащие настолько плоско, что покрывают почти всю верхнюю часть головы.

Эти животные встречаются стадами по сто пятьдесят-двести особей вместе на равнинах Кафрарии и в других частях юга Африки.

В племени быков нет животных столь диких, внушающих такой страх и столь бессмысленно вредящих, как эти: они нападают и уничтожают человечество, не подвергаясь нападению сами, и совершают опустошения самого устрашающего рода по соседству с местами, где они водятся. Их убивают из-за их *мяса*, которое нежирное, но сочное и обладает высоким вкусом; а также из-за их *шкур*, которые настолько толстые и жесткие, что из них изготавливают даже мушкетные мишени. Из этих шкур также изготавливаются самые прочные и лучшие ремешки для упряжи. Готтентоты, которые никогда не склонны утруждать себя приготовлением пищи, нарезают *мякоть* ломтиками, а затем коптят и одновременно наполовину поджаривают ее на нескольких углях. Они также часто едят его в состоянии абсолютного разложения.

ПРИКАЗ VI.—БЕЛЛУЭЙ.

112. *ЛОШАДЬ* (*Equus caballus*, рис. 30) отличается от всех остальных четвероногих тем, что у него одинарные копыта и хвост, покрытый длинной шерстью.

Самца зовут лошадей, самку - кобылой, а молодого - жеребенком.

Дикие лошади встречаются большими стадами в Сибири и ряде других частей Азии, а также в некоторых частях Африки.

Наделенная самыми полезными качествами, лошадь является животным, имеющим огромное значение для жителей всех стран с умеренным климатом. Будучи от природы энергичным, активным и бесстрашным, он с терпением переносит ношу и целыми днями трудится на дорогах и сельскохозяйственных работах. И, если к нему относиться с заботой и вниманием, он настойчиво приспосабливается к нашим потребностям и удобствам. В некоторых частях Татарии эти животные даже стали объектами божественного поклонения, происходящего, без сомнения, из принципа благодарности за услуги, которые они оказывают. Арабы заботятся о них и любят их почти так же, как людей: они живут в одних палатках со своими владельцами и участвуют во всей доброте, которую этот народ оказывает своим семьям. В Аравии, действительно, их можно считать главной опорой семей, которые ими владеют; и (окруженный врагами) само существование владельца нередко зависит от силы его лошади.

Ни в одной стране Европы не уделяется столько внимания разведению и дрессировке лошадей, как в Англии. Следствием этого стало то, что британские лошади превосходят как в скорости ходьбы, так и в силе и упорстве на скачках любые другие в этой части света.

Самая резвая из всех *британских лошадей* - это, конечно, *скаковая лошадь*, и на короткие дистанции ни один из арабских скакунов, испытанных в Англии, ни в какой степени не сравнялся с ним. Знаменитый конь по кличке Чайлдерс в 1721 году пробежал четыре мили за шесть минут сорок восемь секунд, неся вес в девять стоунов два фунта. Если бы у различных скачек в Ньюмаркете, Йорке и других местах не было иной цели, кроме как собирать большие скопления людей для развлечения, их тенденция была бы скорее вредной, чем полезной для общества; но если учесть, что такие встречи являются причиной большого соперничества в выведении такой ценной породы животных, как лошадь, их польза станет достаточно очевидной.

Английским *охотникам* разрешается быть одними из самых благородных, элегантных и полезных животных, которые известны; и ценность наших *наемных лошадей*, или дорожных лошадей, можно представить, если сказать, что многие из них способны бежать рысью со скоростью более пятнадцати миль в час.

Сила этих животных настолько велика, что были упомянуты случаи, когда одна лошадь за короткий промежуток времени тащила на себе груз в три тонны, а другие тащили груз, который весил более 900 фунтов. Огромные *ломовые лошади*, которых используют пивовары и которых так часто можно увидеть на улицах Лондона, хотя в какой-то мере и полезны, поскольку способны лучше переносить нагрузку при погрузке и разгрузке, чем более легкие животные, в основном содержатся из принципа показухи. Британские *тягловые лошади* - чрезвычайно ценные животные, но особенно это касается породы саффолкских лошадей каштанового цвета.

В *Шотландии* есть порода маленьких лошадей, или пони, которые известны под названием *галлоузи*. Лучшие из них редко превышают рост в четырнадцать с половиной ладоней,^[2] и

являются необычайно активными, выносливыми и энергичными животными. На Шетландских островах обитает раса, называемая *шелти*, которые, хотя и чрезвычайно малы по размеру, в других отношениях в высшей степени превосходны.

В Ирландии ломовые лошади, хотя и достаточного размера, имеют неправильную форму и испорчены. Верховые лошади, естественно, кажутся такими же хорошими, как наши; но в целом они плохо содержатся, за ними хуже ухаживают и еще хуже подкованы.

The Французские лошади чрезвычайно разнообразны в своем роде, но лишь немногих из них можно назвать прекрасными. Лучшие верховые лошади Франции производятся в окрестностях Лимузина и в Нормандии. Последние, хотя и не так ценны как охотничьи, предпочтительнее всех остальных для войны. Нижняя Нормандия славится прекрасными каретными лошадьми. Преобладающий недостаток лошадей Франции - слишком большая ширина в плечах.

Говорят, что голландские лошади очень хороши для экипажей, и ежегодно во Францию отправляется большое их количество. Фламандские лошади намного уступают голландским. У них, как правило, большие головы и широкие ступни, а их ноги подвержены водяным припухлостям.

В Германии есть несколько прекрасных лошадей, но в основном они тяжелые и запыхавшиеся. Те из Венгрии и Трансильвании, однако, очень легкие и быстроходные. Говорят, гусары и венгры переняли жестокий обычай перерезать ноздри своим лошадям, чтобы улучшить дыхание и помешать им ржать в поле.

The Датские лошади настолько велики по размеру и так хорошо сложены, что раньше их предпочитали в качестве упряжных лошадей всем остальным. Они чрезвычайно разнообразны по окрасу, и многие из них пестрые и пятнистые, чего нельзя сказать о лошадях других стран.

В Испании лошади очень красивые и превосходные. У них длинная толстая шея с ниспадающей гривой. Голова большая; уши длинные, но хорошо посаженные; глаза полны огня; вид благородный и энергичный; плечи широкие, а грудь широкая. Они обладают большой подвижностью и статностью. Преобладающие цвета - черный и светло-каштановый.

The Итальянские лошади раньше были намного лучше, чем сейчас, и их разведением долгое время пренебрегали. Неаполитанское королевство, однако, по-прежнему поставляет прекрасных лошадей, особенно для экипажей; но, как правило, у них большие головы и толстые шеи. Они также неуловимы, и, следовательно, их трудно обучить; но эти недостатки в какой-то степени компенсируются их большими размерами, их духом и красотой их движений.

Существует распространенное и ошибочное мнение, что мясо лошади горькое и невкусное. В некоторых частях Азии диких лошадей убивают почти исключительно для употребления в пищу; и калмыцкие татары, в частности, настолько равнодушны к этому виду мяса, что редко едят что-либо другое. Конину постоянно выставляют на продажу на рынках Тонкина. Знаменитый британский писатель (доктор Андерсон) настоятельно рекомендовал

откармливать лошадей в качестве пищи в этой стране и подкрепляет свою рекомендацию заявлением, что конина по деликатности вкуса превосходит говядину!

Татары пьют *кобылье* молоко, а также перерабатывают его в масло и сыр. Один из их самых любимых напитков называется *кумыс*: это разновидность вина, приготовленного из перебродившего кобыльего молока; они переносят его с места на место в мешках, сделанных из лошадиных шкур. Говорят, что в совершенстве вкус кумыса представляет собой приятную смесь кисло-сладкого; но перед употреблением его необходимо взболтать. Этот препарат также считается очень полезным с медицинской точки зрения.

Из *кожи* лошади после ее дубления делают ошейники, упряжь и другие части сбруи; и, под названием *кордован*, также используют для обуви. *Волосы* составляют значительную отрасль торговли. Хвост используется для плетения чехлов или сидений стульев и диванов; для изготовления сит, рыболовных лесок и смычков музыкальных инструментов. Нижняя шерсть хвоста и гривы используется для набивки подушек и матрасов. Для этой цели ее запекают, в результате чего она становится одним из самых эластичных веществ для кушеток, которые известны. Короткая шерсть лошади используется для набивки седел и хомутов.

Если с лошадьми хорошо обращаться и за ними должным образом ухаживать, они иногда доживают до пятидесяти лет; но в течение большей части этого времени они обычно настолько дряхлеют, что не в состоянии оказывать какие-либо услуги своим владельцам. Чтобы определить возраст лошади, обычно ориентируются на зубы. Глубоко запавшие глазные впадины обычно считаются критерием, хотя и не безошибочным, старой лошади; а что касается жеребят или молодых лошадей, то следует обращать внимание на внешний вид их шерсти и волосков гривы и хвоста, поскольку только после того, как у них сменятся первые зубы, можно будет составить какое-либо правильное суждение об их возрасте по рту. Обман торговцев лошадьми в изменении внешнего вида зубов и в различных других деталях, касающихся лошади, требует большой осторожности при покупке этих животных.

113. *ОСЕЛ* (*Equus asinus*) характеризуется тем, что на его хвосте длинные волосы только на концах, а у самца на плечах черноватый крест.

Дикие ослы сбиваются в стада в горных пустынях Татарию, Персии и Индии, а также в некоторых частях Африки.

Это животное, которое благодаря заботе и вниманию превратилось в Испании и некоторых других странах в элегантного, послушного и ценного слугу человека, у нас совершенно заброшено; и, следовательно, в Англии оно выродилось в глупое и бездеятельное животное. В Священных писаниях говорится об ослах, широко используемых во всех восточных странах, как для седла, так и как тягловых животных. У римлян они были в таком почете, что Плиний говорит о мужском осле, который был продан по цене, превышавшей 3000 фунтов наших денег. В Испании лучшие ослы продаются по очень высоким ценам, иногда до 100 гиней и выше за штуку.

Поскольку мы обречены на рабство и жестокое обращение, нас не может удивлять, что осел во многих случаях оказывается упрямым и несговорчивым животным. Но всякий раз, когда с ним хорошо обращаются, он отличается кротостью, терпением и послушанием; он спокойно переносит наказания, умерен в еде и довольствуется такими овощами, от которых отказалось бы большинство других животных. Пропорционально своему размеру, задница способна выдерживать большую усталость, а также волочить тяжелые грузы. Ослы используются главным образом для перевозки тележек торговцев и тому подобного груза; и, если их должным образом обучить, не может быть сомнений, что они составили бы самую дешевую упряжку, которую можно было бы использовать. Будучи более выносливыми, чем лошади, эти животные предпочтительнее их для путешествий по пустыням Азии. Большинство паломников-мусульман используют их в своих долгих и трудоемких путешествиях в Мекку. На главных улицах Каира стоят оседланные ослы, которых можно взять напрокат, и они служат тем же целям, что и наемные кареты в Лондоне. Человек, который позволяет ослу сопровождать себя, бежит сзади, чтобы подзадорить его.

Ослиное молоко легкое, легко усваивается и настолько питательно, что рекомендуется при многих заболеваниях. Это особенно полезно для нежных желудков больных чахоткой, полезно для маленьких детей, и его пьют главным образом теплым от животных; существует способ приготовления искусственного ослиного молока из корня эринго, перловой крупы и корня лакрицы, сваренных в воде и смешанных со свежим коровьим молоком. В некоторых частях Континента ослиное молоко иногда используется в качестве косметического средства.

The Мясо дикого осла так ценится в Персии, что его допускают даже к императорскому столу. У персов есть пословица, выражающая их высокое мнение об этом. Несмотря на это, мясо домашнего осла настолько плохо в качестве пищи, что, как говорят, мало кто смог бы его съесть. Благодаря своей твердости и эластичности, шкуры этих животных можно использовать для различных целей. Из них делают обувь, головки для барабанов и, покрытые особым лаком, вырезают листочки для карманных книжек. Жители некоторых

восточных стран делают из ослиной кожи вещество, называемое *сагри* или *шагреновая кожа*. В Астракане и по всей Персии есть большие фабрики по производству этого изделия. Оно не гранулируется естественным путем; эта грубость полностью достигается искусством. Говорят, что древние делали из костей осла свои самые звучащие флейты.

114. Мул, или помесь осла и кобылы, - очень выносливое и полезное животное. Его размер больше, голова и уши меньше, а шерсть более гладкая, чем у осла. В странах, где порода ослов достаточно многочисленна для получения мулов значительных размеров, им отдают предпочтение почти перед всеми животными из-за дешевизны, долговечности и общего удобства, как вьючным животным. В Англии они никогда не размножались в какой-либо степени; и те немногие, которые были выведены в этой стране, в целом были потомками таких миниатюрных родителей, что демонстрировали лишь тщедушную расу, никоим образом не рассчитанную на те услуги, на которые была бы способна хорошо управляемая порода. Однако было обнаружено, что даже они, там, где их использовали, обладают многими весьма ценными качествами. В варочном цехе господ. Трумэн, Харфорд и Компания из Лаймхауса некоторое время использовали мулов вместо ломовых лошадей, которых нанимают другие пивовары. Каждую телегу тянули три мула, и они везли по три бочки пива - вес точно такой же, какой лондонские телеги возят с тремя крупными лошадьми.

115. *ГИППОПОТАМ, или РЕЧНАЯ ЛОШАДЬ* (*Hippopotamus amphibius*), - африканское четвероногое огромного роста, с большой головой, чрезвычайно широкой пастью, крепкими зубами и толстыми и короткими ногами, каждая из которых заканчивается четырьмя копытами.

Тело коричневатого цвета, покрыто короткой и тонко посаженной шерстью. Одно из этих животных, убитое месье ле Вайаном на юге Африки, имело почти одиннадцать футов в длину и около девяти в окружности.

В непосредственной близости от рек, в нескольких частях Африки, даже на юге, вплоть до мыса Доброй Надежды, иногда можно увидеть гиппопотама. Несмотря на свой рост и силу, это животное довольно пугливое; и всякий раз, когда его застанут врасплох, он ныряет в воду и с большой легкостью разгуливает по дну, выныривая на поверхность примерно раз в десять минут, чтобы подышать. Он питается различными видами растений и иногда оказывается очень разрушительным на плантациях не только из-за количества съедаемой им пищи, но и из-за того, что топчет и раздавливает ногами гораздо больше, чем съедает.

Гиппопотам - одно из тех животных, *бивни* которого используются в качестве слоновой кости; и благодаря тому, что они всегда сохраняют свою первоначальную белизну и чистоту, они считаются превосходящими бивни слона. Длина каждого из них составляет от двенадцати до четырнадцати дюймов, а вес - от шести до десяти фунтов. Стоматологи иногда изготавливают из них искусственные зубы, для которых они хорошо приспособлены. Из *шкур*, толщина которой в некоторых местах достигает почти двух дюймов, жители

Африки делают превосходные плети, которые после небольшого использования становятся очень податливыми.

Считается, что *мякоть*, когда животные находятся в хорошем состоянии, нежная и с хорошим вкусом, особенно те части, которые расположены около грудки. Его даже иногда допускают к столам колонистов на мысе Доброй Надежды. Готтентоты считают его настолько большим деликатесом, что едят его даже в полусгнившем виде. Профессор Тунберг утверждает, что однажды он проходил мимо палатки готтентота, которая была разбита с целью употребления в пищу тела гиппопотама, убитого незадолго до этого; и говорит, что обитатели палатки были окружены таким зловонием, что путешественники едва могли пройти мимо них, не задохнувшись. *Ноги* считаются особенно вкусной едой, а *язык*, когда его солят и сушат, в большом почете на мысе.

116. *СВИНЬЯ* (*Sus scrofa*, рис. 16) отличается выступающими бивнями, плоским концом морды, раздвоенными ногами, щетинистой передней частью спины и волосатым хвостом.

Самца называют кабаном, а самку свиньей. Названия свинья и поросенок присваиваются всей породе, хотя последнее в большей степени применимо к молодняку.

Родоначальником наших домашних свиней является дикий кабан, обитающий в лесах Франции, Германии и других частей Европы, а также в лесах Персии и Индии.

Дикие кабаны обычно живут семьями, и на них охотятся в качестве развлечения во всех частях света, где они водятся. Говорят, что *мясо* диких животных, если они не старые, намного превосходит мясо наших домашних свиней. У молодых особей особенно нежная кожа. У старого дикого кабана съедобна только голова.

Преимущества, получаемые от разведения свиней, очень велики. Их мясо, которое называется *свининой*, пользуется всеобщим спросом; оно имеет особое значение с коммерческой точки зрения, поскольку лучше усваивается солью и может храниться дольше, чем любой другой вид мяса, с которым мы знакомы. Свинину после засолки иногда подвешивают для просушки на открытом воздухе; но, как правило, ее коптят, подвешивая в дымоходе. В этом состоянии он имеет общее название *бекон*. То, что называется *окороками*, - это бедра, консервированные аналогичным образом. *Вестфальские окорока* обычно готовятся из таких животных, которых хорошо откармливали и которым позволяли пастись в свое удовольствие на обширных вересковых пустошах этой провинции; и у них особенный вкус не столько из-за каких-либо значительных различий в их засолке, сколько из-за того, что их коптили в печах, где разводят только дрова. Время фумигации составляет от трех до шести месяцев, в зависимости от их размера. Свинина, хотя и является полезной пищей, требует крепкого желудка, чтобы переварить ее должным образом; а ветчина и бекон в высшей степени неподходящи для людей слабых и вялых. *Мускулы* - это мясо кабана, замаринованное особым образом, и вкус его всегда лучше в зависимости от возраста животного, из которого оно приготовлено. После того, как кабан убит, отрезают голову и

ноги, а из оставшейся части осторожно вынимают кости. После того, как кабан как следует посолен, его скручивают вместе как можно плотнее. Затем его отваривают до тех пор, пока оно не станет настолько нежным, что его можно протыкать соломинкой. Затем его оставляют до полного остывания и, наконец, погружают в рассол, приготовленный из соли и отрубей, сваренных вместе. Обычный способ приготовления свинины - с использованием обычной соли или лаврового листа, но некоторые добавляют селитру, ягоды можжевельника, перец и другие антисептические вещества.

Евреи и магометане воздерживаются от этого вида пищи из религиозных соображений и даже считают себя оскверненными, прикоснувшись к ней. Жители Китая, напротив, так чрезмерно любят свинину, что, как говорят, только из-за этого пристрастия многие не смогли перейти в магометанство.

The *Жир* свиней отличается по своему составу от жира почти любого другого четвероногого, поскольку он покрывает животных со всех сторон и образует толстый, отчетливый и непрерывный слой между мясом и кожей, чем-то похожий на жир китов (118). Оно называется *свиным салом* и применяется для различных целей, как кулинарных, так и медицинских; и особенно для приготовления мазей. Общий способ приготовления заключается в том, чтобы растопить его в банке, помещенной в чайник с водой, и в таком состоянии прокипятить и разлить по мочевым пузырям, которые были тщательно очищены. Чем меньше мочевые пузыри, тем лучше сохраняется сало. Жир, который прилипает к частям, соединенным с кишечником, отличается от обычного свиного сала и предпочтительно используется для смазки тележных колес. *Кровь, ноги и языки* используются в пищу.

The *Кожа*, при надлежащей обработке, используется для сидений седел; переплетчиками книг и другими ремесленниками.

В Китае шкуры свиней пользуются большим спросом у производителей обуви. Вся обувь, которая продается европейцам в Кантоне, сделана из свиной кожи, шерсть с которой предварительно была выжжена горячим утюгом. В нашей собственной стране, когда свиней забивают для употребления в пищу, принято не сдирать шкуру, а просто избавлять ее от щетины, ошпаривая животных после того, как они мертвы, горячей водой или опаливая их зажженной соломой. Следовательно, свиные шкуры, которые мы используем, в основном импортируются из-за границы. Из *щетины* свиней делают щетки различных видов, а также их используют сапожники вместо игл.

Среди других видов использования свиней, возможно, не всем известно, что на острове Менорка они используются в качестве тягловых животных. Их часто запрягают в плуг вместе с осликами; и один писатель говорит, что видел корову, свинью и двух молодых лошадей, запряженных вместе, и из них свинья тянула лучше всех. В некоторых частях Италии свиней используют для добычи трюфелей - съедобного вида грибов, которые растут на глубине нескольких дюймов в земле. К задней ноге одного из этих животных привязывают веревку, и животное загоняют на определенные пастбища; и нам говорят, что трюфели всегда можно найти там, где оно останавливается и начинает ворошить землю носом.

Большинство авторов утверждали, что свиньи - долгожители, но известно лишь несколько случаев, когда они достигали преклонного возраста, поскольку содержать их на полную

катушку невыгодно и не удобно. Один джентльмен из Хэмпшира держал свинью, пока ей не исполнилось почти семнадцать лет; и в этот период у нее начали проявляться некоторые признаки старости: разрушились зубы и она перестала быть такой плодovитой, какой была раньше. Это животное стало примером чрезвычайно плодovитой натуры свиней. Подсчитано, что она была матерью не менее 300 детенышей. Огромный вес, до которого иногда скармливают свиньям, казался бы совершенно невероятным, если бы это не было хорошо подтверждено. Известно, что в одном случае свинья весила 1410 фунтов живой и 1215 фунтов зарезанной и разделанной.

ОТРЯД VII.—ЦЕТЫ, ИЛИ КИТООБРАЗНЫЕ ЖИВОТНЫЕ.

117. НАРВАЛ, или МОРСКОЙ ЕДИНОРОГ (*Monodon monoceros*) - морское животное длиной от двадцати до тридцати футов с длинным, сужающимся, витым и заостренным оружием из слоновой кости перед головой.

У него есть небольшие плавники с каждой стороны груди, вместо передних лап, горизонтально приплюснутый хвост и дышло или дыхательное отверстие в верхней части головы. Кожа белая, с многочисленными черными пятнами на верхней части тела; а длина оружия обычно составляет от пяти до восьми футов.

Эти животные обитают в гренландских морях, и время от времени они мигрируют на юг у берегов Великобритании. Их название нарх-вал означает кита, который питается мертвыми телами.

Гренландцы преследуют нарвалов, как и других китов, главным образом из-за нефти, которую они добывают из них. Считается, что это масло во многих отношениях превосходит масло большого кита ([118](#)) и используется ими как в пищу, так и для горения в своих светильниках. Эти люди также едят мясо нарвала, приготовленное на огне, высушенное до полугнилого состояния, а иногда даже сырое; и они также равнодушны к кишечнику в качестве пищи. Сухожилия служат им прочной нитью. Выступающее оружие, представляющее собой не рог, а разновидность бивня, по своему составу мало чем отличающегося от слоновьего, иногда вырезают из наконечников стрел; а в некоторых частях Гренландии, где древесины мало, это оружие иногда используется для изготовления палаток и саней. В качестве слоновой кости от них мало пользы, поскольку из-за своей скрученной формы они плохо режутся. У датских королей в замке Розенберг есть трон, сделанный из бивней нарвала.

В последние годы было установлено, что японцы придерживаются весьма необычного мнения о медицинских свойствах этих бивней. Одному голландскому купцу по возвращении в Европу случилось, среди прочих диковинок, передать одну из них своему другу в Японию, который, продав ее, чрезвычайно разбогател. С того времени голландцы присылали своим корреспондентам в Европе столько писем, сколько могли, и извлекали из них большую прибыль; и, хотя из-за продолжающегося импорта цена с тех пор значительно снизилась, она все еще остается очень высокой.

Нарвалы - быстрые, активные и безобидные животные. Они плавают со значительной скоростью. Загарпунированные, они ныряют так же, как кит, но не так глубоко. Обычно они опускаются примерно на двести морских саженей, после чего возвращаются на поверхность, где через несколько минут их убивают копьем.

118. *БОЛЬШОЙ, или ГРЕНЛАНДСКИЙ КИТ* (*Balaena mysticetus*, стр. 1, рис. 17) - морское животное огромной величины, длиной от пятидесяти до восьмидесяти футов, голова которого составляет почти треть, с несколькими роговыми лопастями в верхней челюсти и дыхальцем, или дыхательным отверстием, в верхней части головы.

Масса этих животных такова, что их наибольшая окружность почти равна их длине; а их вес, как известно, превышает 400 000 фунтов. Рот огромных размеров, простирающийся до самых глаз, а язык иногда достигает восемнадцати-двадцати футов в длину и девяти-десяти в ширину. Несмотря на это, пищевод, или проход в горле, редко превышает четыре-пять дюймов в поперечнике. Глаза расположены немного выше уголков рта и едва ли больше, чем у быка; и наружное отверстие ушей, которые являются просто слуховыми отверстиями, также очень маленькое. С каждой стороны груди имеется по большому плавнику, а горизонтально уплощенный хвостовой плавник равен примерно одной шестой части длины животного. На спине нет ни плавника, ни выступа. Кожа очень толстая и крепкая, совершенно лишена волос и всегда покрыта маслянистым веществом, которое выходит через поры и которое под воздействием солнечных лучей придает поверхности блеск полированного металла. Киты сильно различаются по окраске: одни полностью черные, другие красноватые, или черные сверху и белые снизу, а третьи с различными черными или коричнево-белыми пятнами.

Большие киты - обитатели океана, обитают главным образом в Гренландии и других морях близ Северного Ледовитого полюса; однако иногда они мигрируют так далеко на юг, что их можно увидеть вблизи берегов Великобритании.

Животные из племени китов очень полезны человечеству с коммерческой точки зрения. Ими занимаются жители почти всех морских стран Европы, и для нас они являются не просто источником прибыли, но, поскольку для китобойного промысла требуется много судов, средством обучения большого числа моряков. Именно этому промыслу мы обязаны этими двумя ценными предметами — китовым или железнодорожным, and whalebone.,,

Жир всех китов носит название *ворвани* и в основном находится под кожей на глубине десяти-двенадцати дюймов. Его используют для животных, по-видимому, с двойной целью: придать равновесие их телам и предотвратить непосредственный контакт воды с мясом, продолжающийся холод которого в морозном климате Севера привел бы к охлаждению крови. Китовый ус служит у этих животных местом расположения зубов для ловли и сохранения пищи. Он прикреплен к верхней челюсти и расположен в виде тонких пластинок или лопастей, иногда числом около семисот, параллельных друг другу по обе стороны рта. Самые крупные лопасти имеют длину от десяти до пятнадцати футов и ширину от двенадцати до пятнадцати дюймов; и все они заканчиваются своего рода бахромой

значительной длины, которая имеет вид лопастей, разделенных на бесчисленное множество мелких волокон. Крупный кит иногда добывает полторы тонны китового уса.

Количество судов, занятых китовым промыслом, очень велико; но вследствие непрекращающейся охоты на этих животных в течение последних двух столетий их численность значительно сократилась. Одним из самых счастливых лет, которые когда-либо были известны, был 1697 год, когда в Гренландский залив вошли следующие корабли:

15 из Бремена, который забрал	190
50 из Гамбурга	515
121 из Голландии	1252
	-
Общее количество добытых китов	1957
	-

1814 год был исключительно удачным для британского китобойного промысла: 76 судов, снаряженных из разных портов этой страны, добыли 1437 китов, не считая тюленей и т. Д. Британские корабли в течение четырех лет, закончившихся 1817 годом, вернулись с 5030 китами, которые добыли 54 508 тонн нефти и 2697 тонн китового уса.

Сезон китобойного промысла начинается в мае и продолжается в июне и июле; но суда должны уйти до конца августа, иначе они могут быть заблокированы и уничтожены льдами.

Каждое судно, отправляемое из этой страны, везет с собой шесть или семь шлюпок, в каждой из которых есть один гарпунщик, один человек у руля, один человек для управления линем и четыре человека в качестве гребцов. В каждой лодке есть также два или три гарпуна, несколько копий и около шести веревок, каждая длиной 120 сажень, скрепленных вместе. Как только люди в лодках обнаруживают кита, плавающего у поверхности воды, они приближаются к этому месту и глубоко вонзают гарпун в его тело. К этому инструменту прикрепляется леска; и когда кит погружается в воду, этой леске дают вытянуться, проявляя большую осторожность не только для того, чтобы она не зацепилась, чтобы животное не опрокинуло лодку, но также (постоянно смачивая место, о которое она натывается), чтобы при ее быстром движении не подожглись дрова. Через некоторое время раненое животное вынуждено вернуться на поверхность, чтобы подышать. Следят за направлением его движения и тщательно отмечают его повторное появление. С большой ловкостью наносятся новые раны, пока, наконец, он не начинает казаться обессиленным, когда в его кишки вонзается длинное копьё, которое вскоре убивает его. Затем кита подтаскивают к кораблю и надежно привязывают к борту веревками, прикрепленными к плавникам и хвосту. Жир вырезают большими квадратными кусками люди, которые садятся на животное, вооружив свои башмаки чем-то вроде железных шпор, чтобы они не

скользили. Как только жир попадает на борт судна, его делят на более мелкие кусочки и выбрасывают в трюм для стекания.

Следующая операция - извлечение китового уса. Это делается целиком, вместе с деснами, которые поднимаются на палубу, где лезвия разрезаются и отделяются, и оставляются до тех пор, пока у матросов не появится свободное время, чтобы соскрести и очистить их. *Язык* состоит из мягкой и губчатой жировой субстанции, из которой при уваривании получается пять или шесть бочонков масла; масло, сливаемое с двух верхних челюстей, является особой привилегией капитана. В качестве поощрения китобойного промысла правительство разрешает выплачивать вознаграждение в размере двадцати шиллингов за каждую тонну ворвани, импортируемую в эту страну.

Из Милфорда в Пембрукшире и некоторых других британских морских портов также снаряжаются суда для плавания в Южные моря в поисках китов, которые часто встречаются в океане в этих жарких климатических условиях, особенно у берегов Южной Америки.

Жители Гренландии и других северных стран мира употребляют в пищу почти все части кита. *Кожу, хвост и плавники* иногда едят даже сырыми. *Мякоть* употребляют в пищу как в свежем, так и в сушеном виде. Мясо молодых животных красного цвета; считается, что, очищенное от жира, обжаренное и приправленное перцем и солью, оно мало чем отличается от говядины грубого помола. Кожа старого кита кажется черной, чрезвычайно грубой и невкусной. Эскимосы, однако, едят и мясо, и жир кита, а масло пьют с жадностью. Действительно, некоторые племена носят в своих каноэ пузыри, наполненные китовым жиром, который они употребляют таким же образом и с таким же удовольствием, с каким британский моряк выпивает глоток. Они также едят *кожу* кита сырой. Нет ничего необычного в том, что самки эскимосов, посещая китобойные суда, отбирают для употребления в пищу кусочки кожи, к которым прикреплена порция жира. Они также дают его в пищу младенцам, подвешенным у них за спинами, которые сосут его с видимым удовольствием. По словам капитана Колнетта, *сердце* молодого кита, выловленного в 1793 году и достигавшего пятнадцати футов в длину, послужило вкусным угощением для команды его корабля. Из *кишок* кита гренландцы готовят вещество, которое служит у них вместо стекла для окон. Из *нитей*, которыми заканчиваются лезвия китового уса, делают рыболовные лески; а во многих странах ребра и другие крупные *кости* используются вместо древесины при строительстве домов и в качестве заборов для окружения садов и полей. Более мелкие кости превращаются в гарпуны и копья. *Сухожилия* расщепляются на нити и используются в качестве канатов и для различных видов сетей. У эскимосов некоторые из брюшных перепонок используются в качестве верхнего предмета одежды, а самые тонкие и прозрачные из них используются вместо стекол в окнах их хижин. Говорят, что *жир* кита, замаринованный и отваренный, очень вкусен; а *хвост*, пропаренный и обжаренный, часто используется на гренландских судах в качестве пищи. Ворвань, когда она находится в свежем виде, лишена какого-либо неприятного запаха: действительно, гренландское судно становится неприятным только по окончании рейса, когда груз разгружается. Использование *китового уса* в нашей стране хорошо известно, но, поскольку дамы перестали носить корсеты, в настоящее время он пользуется сравнительно небольшим спросом. Благодаря позднему изобретению из него изготавливают шляпы, капоры и кисточки.

Китов иногда можно увидеть в отрядах, резвящихся у поверхности океана. Они выбрасывают воду через дыхальца на макушке головы с шумом водопада и даже на высоту

тридцати или сорока футов. Их сила в воде такова, что в некоторых случаях их движение через эту стихию было рассчитано со скоростью тридцать футов в секунду или свыше двадцати миль в час. Нападая на них, требуется большая осторожность, так как одним ударом хвоста они способны опрокинуть довольно большую лодку. Они питаются только более мелкими видами рыб и другими морскими животными, поскольку их глотка недостаточно широка, чтобы позволить им проглотить какое-либо вещество большого размера, и они не снабжены зубами, чтобы разрезать или измельчить пищу на мелкие кусочки. Самки производят на свет только по одному детенышу каждая: они выкармливают его грудью в течение многих месяцев и относятся к нему с особой нежностью и вниманием.

Эти животные иногда выбрасываются на британские берега, и в этом случае, по древним законам страны, они считаются королевскими рыбами; король имеет право на переднюю часть, а королева - на заднюю половину.

119. *ПЛАВНИКОВЫЙ КИТ, или РЫБА-ПЛАВНИК (Balæna physalus), - морское животное длиной от шестидесяти до девяноста футов, с толстым плавником на задней части спины, сужающейся мордой и несколько заостренными челюстями.*

Этот вид имеет более стройную форму, чем предыдущий, его наибольшая окружность обычно не превышает пятнадцати-двадцати футов. Дыхало, или дыхательное отверстие, двойное и расположено посередине передней части головы; цвет тела обычно сверху темный или черновато-оливковый, а снизу белый. Вся поверхность кажется отполированной и блестящей.

Эти киты обитают в основном в северной части замерзшего океана, и особенно у берегов Гренландии и Шпицбергена. Но иногда они заходят в Средиземное море и не являются редкостью в южноамериканских и Индийских морях.

Хотя из них получают меньшую долю *масла*, чем из больших китов, качество его гораздо выше. Жители Гренландии употребляют его в пищу, предпочтительно для сжигания в лампах, если для этой цели можно получить менее ценное масло. *Китовый ус* слишком короток и узок, чтобы представлять большую ценность. Из-за небольшого количества масла и малой ценности китового уса, а также из-за трудностей и опасностей, связанных с охотой на этих активных и сильных животных, китобой не очень охотятся за ними.

Нас заверили, что *мясо* плавникового кита такое же вкусное и во всех отношениях превосходное, как у осетра. В большинстве северных стран, как Европы, так и Америки, *плавники, кожа и сухожилия* служат для многих полезных целей.

Существуют и другие виды китов, которые в известной степени полезны человечеству из-за масла, выделяемого их телами; но лишь немногие из них являются объектами охоты из-за трудностей с их добычей или из-за очень малого количества масла, которое они дают.

Лезвия их китового уса также слишком малы, чтобы их можно было использовать в качестве предмета торговли.

120. *ТУПОГОЛОВЫЙ КАШАЛОТ, или СПЕРМАЦЕТОВЫЙ КИТ (Physeter macrocephalus) - морское животное длиной от шестидесяти до семидесяти футов, с крупными зубами в нижней челюсти, которые входят в соответствующие гнезда верхней челюсти; отверстие дыхальца одиночное и находится в верхней части оконечности морды; и без какого-либо плавника на спине.*

Голова занимает примерно треть длины всего тела. Окраска этого кита обычно черная, но у старых животных нижняя часть становится беловатой. Кожа гладкая, жирная и почти такая же мягкая на ощупь, как шелк.

Чаще всего его можно увидеть в северном океане, на широтах Гренландии, Шпицбергена и Исландии; однако иногда его можно наблюдать у берегов Великобритании, а иногда даже в Средиземном море.

Какими бы прибыльными ни были отдельные части этих животных, китобои испытывают перед ними большой страх из-за их удивительной активности в воде. При нанесении удара гарпуном требуется большая осторожность, чтобы уберечь лодки от опасности опрокидывания, и большая ловкость при следовании по их следу. Из рассказа датских мореплавателей Олафсена и Повелсена следует, что спермацетовые киты иногда становятся настолько свирепыми, что даже хватают зубами рыбацкие лодки и в одно мгновение уничтожают всю команду. Несмотря на все эти опасности, они ценятся так высоко, что их ищут с большим усердием, и счастливы владельцы тех судов, которые могут добыть их наибольшее количество.

Получаемое из них *масло* не в большом количестве, но отличного качества. При горении он дает яркое пламя, не издавая никакого вредного запаха.

Белое и жирное вещество, известное в наших магазинах под названием *спермацет*, находится в огромной полости черепа, отличной от той, в которой находится мозг. Иногда она занимает почти всю переднюю и верхнюю часть головы и, как известно, в некоторых случаях достигает шестнадцати или восемнадцати футов в длину. Она разделена по горизонтали на две части прочной мембраной, и каждая из этих частей снова подразделяется вертикальными мембранами на многочисленные клетки, которые сообщаются друг с другом и содержат спермацет. Это вещество, которое часто ошибочно принимают за мозг, иногда находят в таком количестве, что им можно заполнить восемнадцать или двадцать окурков. Пока животные живы, спермацет находится в жидком состоянии; но в мертвом состоянии он находится в виде несколько твердых комков и имеет беловатый цвет. Спермацет широко используется в медицине при болях и эрозиях кишечника, при кашле и других жалобах. Его также применяют наружно в виде мазей и для других целей. Из него получают очень красивые свечи, которые кажутся чем-то средним между свечами из воска и жира. Хороший спермацет бывает в виде мелких белых хлопьев, глянцевого и полупрозрачного, мягкого и маслянистого на ощупь, но сухих и легко рассыпающихся, по вкусу напоминающих сливочное масло и со слабым запахом, мало чем

отличающимся от запаха сала. При воздействии воздуха он вскоре становится прогорклым и желтым. Однако его качество и цвет можно восстановить, замочив в щелочных растворах или в достаточном количестве винного спирта.

The *Мясо* этого вида китов бледно-красного цвета, на вид мало чем отличается от грубой свинины и не является невкусным в качестве пищи. *Кожа, кишечник и сухожилия* - все это полезно жителям северных стран Европы. *Язык* считается отличной едой. Из зубов делают наконечники копий и стрел и даже могут использовать в качестве слоновой кости; из *костей* иногда делают древесину для палаток и коттеджей; а из *волокон мяса* изготавливают очень прочный клей или шпаклевку.

Именно этим и некоторым другим близким к ним животным мы обязаны лекарством или ароматом, называемым *амброй*. Обычно его находят в желудке, но иногда и в кишечнике и в виде комков толщиной от трех до двенадцати дюймов, смешанных со многими веществами, очень отличающимися от него самого, такими как размягченные овощи, остатки морских моллюсков, кости и другие твердые части рыбы; а сама амбра часто содержит клювы или челюсти различных видов сепий или каракатиц. Последние являются причиной тех желтоватых, беловатых или темных пятен, которые часто наблюдаются у этого препарата. Как мы видим в магазинах, амбра представляет собой непрозрачное вещество, плотность которого варьируется в зависимости от воздействия теплой или холодной атмосферы. Однако, в целом, ее достаточно трудно расщепить. Его запах чрезвычайно сильный и приятный для одних людей, но неприятный и даже вызывающий тошноту у других. При первом извлечении из желудка или кишечника животных, которые ее производят, амбра довольно мягкая на ощупь; и, как можно легко предположить по обстановке, в которой она находится, имеет зловонный и отвратительный запах; но после того, как она в течение некоторого времени подвергалась воздействию атмосферы, она становится тверже и издает сильный и специфический запах, которым она характеризуется.

Предполагается, что масло, спермацет и амбра в большем или меньшем количестве выделяются из каждого вида кашалотов.

121. *ОБЫКНОВЕННЫЙ или НАСТОЯЩИЙ ДЕЛЬФИН* (*Delphinus delphis*) - китообразное животное длиной девять или десять футов, с рядом крупных зубов в каждой челюсти и единственным отверстием у макушки головы; тело продолговатое и округлое, плавник на спине, морда узкая и заостренная, с широкой поперечной полосой или выступом кожи в верхней части. Тело черное, с голубоватым оттенком сверху и белым снизу.

Дельфины водятся почти в каждой части океана.

Немногие животные пользовались большей известностью, чем эти. Их активность в игре у поверхности океана, их волнообразное движение, а также эволюции и прыжки целых косяков вместе взятых иногда представляют для моряков и других людей очень занимательное зрелище. Древние греки и римляне считали, что дельфины питают своего рода дружбу к человечеству и были посвящены богам. Считалось, что в случаях кораблекрушения они поджидали несчастных моряков, чтобы спасти их и перенести на берег. Плиний, римский натуралист, был достаточно легковерен, чтобы верить, что

дельфины стали настолько ручными, что позволяют людям садиться им на спины и безопасно переноситься через значительное пространство моря. Поскольку эти животные, продвигаясь по воде, часто принимают изогнутую форму, чтобы прыгнуть вперед с большей силой, как древние, так и современные художники изображали дельфина с изогнутой спиной.

The Мясо дельфина жесткое и безвкусное, но раньше оно считалось пищей даже в этой стране. Доктор Кайус сообщил нам, что дельфин, пойманный в его время в Шорхеме, в Сассексе, был отправлен герцогу Норфолкскому, который зажарил часть его и подал к столу с соусом, приготовленным из крошек белого хлеба, смешанных с уксусом и сахаром. Говорят, что язык дельфина очень приятен на вкус и во всех отношениях деликатесен. Жир, который, как и у других китообразных, находится, по большей части, непосредственно под кожей, не в большом изобилии.

Следует отметить, что моряки дают название дельфина другому виду животных, ДОРАДО (*Coryphæna hippuris*). Последний, однако, является подлинным видом рыб, а не теплокровным и млекопитающим животным, как нынешний.

122. Морская СВИНЬЯ (*Delphinus phocæna*) - китообразное животное шести-семи футов в длину, с несколько коническим телом, рядом заостренных зубов в каждой челюсти, единственным дыхальцем на макушке головы, широким плавником примерно посередине спины и короткой и туповатой мордой.

Его цвет сверху иссиня-черный, а снизу белый, а кожица яркая, гладкая и мягкая на ощупь.

Эти животные обитают в Балтийском море, у берегов Гренландии и Лабрадора, во всех частях Атлантики и даже в Тихом океане.

В большинстве своих повадок морские свиньи имеют близкое сходство с дельфинами, но они не столь активны. Обычно они объединяются в стаи численностью от шести или семи до тридцати и выше и питаются рыбой всех видов, но особенно такой, которая плавает большими косяками, как макрель, сельдь и различные виды трески.

Пропорционально размеру своего тела, морские свиньи дают большое количество превосходного масла; но из-за трудности их поимки в количестве, достаточном для оплаты труда, их редко считают стоящими охоты. Мясо, так же как и мясо дельфина, раньше было в большом почете в Англии. Среди провизии для знаменитого праздника интронизации Джорджа Невилла, архиепископа Йоркского, в правление Эдуарда Четвертого перечислено не менее двенадцати свиней и тюленей. Однако этими животными в настоящее время мы совершенно пренебрегаем в качестве пищи; тем не менее жители Гренландии и Лапландии считают мясо морской свиньи в высшей степени превосходным. Первые даже употребляют в пищу жир, внутренности и кожу; но они редко готовят мясо до тех пор, пока оно не потеряет твердость при длительном хранении. Американцы используют шкуры (выделанные особым образом) для изготовления жилетов и бриджей; они также делают из них отличное покрытие для экипажей.

КЛАСС II.—ПТИЦЫ.

ОТРЯД I.—АКЦИПИТРЫ, ИЛИ ХИЩНЫЕ ПТИЦЫ.

123. *ОРЛИНЫЙ ГРИФ, или ЕГИПЕТСКИЙ СТЕРВЯТНИК (Vultur percnopterus) - крупная хищная птица с голой головой и шеей; черным крючковатым клювом, желтым у основания; и острыми перьями крыльев, за исключением первых двух, черными, окаймленными сединой.*

Самец грязно-белого цвета, а самка коричневого, за вышеуказанным исключением гусиных перьев.

Огромные стаи орлиных стервятников можно наблюдать вблизи всех главных городов Египта, Сирии и Персии.

Какими бы грязными и отвратительными ни были эти птицы не только по внешнему виду, но и по всем своим повадкам, они почти незаменимы для человечества в тех странах, где водятся. Их можно считать падальщиками жаркого климата. В сочетании с другими животными со схожими аппетитами и склонностями они уничтожают, пожирая их, все остатки животных веществ, которые в противном случае разлагались бы и заражали воздух самыми ядовитыми выделениями. Следовательно, человечество защищает и поощряет их. Древние египтяне относились к ним с таким почтением, что карали смертью любого человека, который их уничтожил. В результате такой защиты они перестали бояться людей, и даже на улицах самых густонаселенных городов Египта можно увидеть, как они питаются с величайшей фамильярностью.

Эти стервятники пожирают также яйца и детенышей крокодилов и уничтожают мириады крыс и мышей, а также всевозможных рептилий, которые в изобилии водятся в грязи и на всей земле, удобренной разлившимся Нилом.

124. *СТЕРВЯТНИК-ПАДАЛЬЩИК (Vultur aura) - американская хищная птица высотой около четырех с половиной футов, с маленькой головой, покрытой красной кожей, крючковатым белым клювом; оперение темное, за исключением черных перьев.*

В Америке эти птицы охраняются за те же услуги, что и орлиный гриф ([123](#)) в Африке и Азии. Они не только пожирают отбросы городов и деревень, но и уничтожают в огромных количествах яйца аллигаторов, которые в противном случае стали бы невыносимыми из-за их чудовищного размножения. Стервятники наблюдают за самками, откладывающими яйца

в песок, и, как только они удаляются в воду, бросаются к тому месту и питаются их содержимым.

125. *СИНЕОКИЙ ОРЛ* (*Aquila albicilla*) - разновидность орла размером с индейку, синевато-коричневого цвета, на хвосте перья белые, средние с черными кончиками, основание клюва и лапы желтые.

Эта птица встречается в Англии и почти во всех других странах Европы.

The Мясо синерогих орланов едят в Гренландии, и говорят, что оно не такое уж плохое на вкус. Их шкуры, сшитые вместе, используются в качестве нижнего белья, а также часто используются в качестве кроватей. Клюв и когти используются в качестве амулетов; и считаются эффективными для лечения различных заболеваний. Гренландцы либо убивают этих птиц стрелами, либо ловят их в расставленные на снегу силки с наживкой из мяса.

Серые орлы питаются мертвыми животными всех видов, а также рыбой, молодыми тюленями и несколькими видами птиц.

126. *СОКОЛ-СЕКРЕТАРЬ* (*Falco serpentarius*) - хищная птица крупного размера, с загнутым на конце клювом и бородкой у основания, оперением черного цвета, гребнем на задней части головы, белыми на кончике рулевыми перьями, двумя средними, самыми длинными, и ногами большой длины.

Эта птица около трех футов в высоту и по своему общему виду имеет некоторое сходство как с орлом, так и с журавлем.

Это обитатель внутренних районов Африки, некоторых частей Азии и нескольких азиатских островов.

Как истребитель вредных рептилий и других вредных животных, сокол-секретарь оказывает человечеству огромную услугу. Он без страха нападает даже на самых ядовитых змей, приближаясь к ним концом одного из своих крыльев и либо топчет их до смерти ногами, либо хватая их за шестерню другого крыла и подбрасывая в воздух несколько раз подряд, пока они не умрут.

Эту птицу легко одомашнить, и в этом состоянии она не только пригодна для уничтожения рептилий и змей, но, вероятно, могла бы быть полезна и для поедания крыс и мышей. Однако домашнюю птицу всех видов следует держать подальше от его пути, иначе он сожрет и ее.

127. *СОКОЛ-язычник* (*Falco gentilis*, рис. 31) - британская хищная птица длиной около двух футов, отличающаяся пепельным оперением с коричневыми пятнами; на хвосте четыре черноватые полосы, а основание клюва и ноги желтого цвета.

Он обитает в нескольких горных частях Европы и Северной Америки.

Это был один из нескольких видов птиц, пользовавшихся большой репутацией в *соколиной охоте*; спортом, которым несколько столетий назад занимались при всех главных дворах Европы, а еще раньше - древние греки и римляне. О том, как оценивался этот вид спорта, вполне можно догадаться, если учесть, что в свое время едва ли кто-либо из высокопоставленных лиц появлялся за границей без ястреба на руке; и что на старых картинах это изображение считается даже критерием благородства. Английские законы, принятые для сохранения соколов, были настолько строгими, что в царствование Эдуарда ТРЕТЬЕГО кража одной из этих птиц считалась уголовным преступлением; а за то, что человек брал яйца, даже на своей территории, ему грозило тюремное заключение на год и один день, помимо штрафа по усмотрению короля. Соколами или ястребами, которые в основном использовались в британских владениях, были нынешние виды, *сансан* (*Falco peregrinus*), *исландский сокол* (*Falco islandus*), *ястреб-тетеревятник* (*Falco palumbarius*) и *кречет* (*Falco candicans*). После изобретения пороха этот вид спорта постепенно вышел из употребления; пока, наконец, от ястребов не отказались, и все удовольствие от убийства пернатой дичи ограничивалось стрельбой.

128. *СОВЫ* - хищные птицы, их можно отличить по круглой голове, кольцевому расположению перьев вокруг каждого глаза, загнутому клюву и ноздрям, покрытым щетинистыми перьями.

Эти птицы оказывают большую услугу фермерам, поедая мышей и других мелких животных, непрерывное размножение которых было бы крайне вредно для плодов урожая. Покойный преподобный Гилберт Уайт в своей книге "Естественная история Селборна" утверждает, что он уделял значительное внимание образу жизни пары белых сов, которые постоянно гнездились под карнизом церкви. Он говорит, что обычно примерно за час до захода солнца они совершали вылазки в поисках мышей; что он часто отслеживал птиц своими часами в течение часа вместе и обнаружил, что та или иная из них возвращалась в гнездо примерно раз в пять минут с мышью в когтях.

Хотя эти птицы полезны при уничтожении мышей, они также уничтожают молодых кроликов, зайцев и куропаток, за что их ненавидят охотники; иногда они проникают в голубятни, где их ненасытные наклонности заставляют их совершать большие опустошения.

129. *БОЛЬШОЙ, или СИНЕЗУБЫЙ, СОРОКОПУТ* (*Lanius excubitor*) - небольшая хищная птица, отличающаяся прямым черным клювом с выемкой в каждой нижней челюсти на конце: спина седая, крылья черные с белым пятном, а хвост по бокам белый.

С каждой стороны головы также есть черная полоса, отходящая назад от основания клюва. Длина этой птицы составляет около восьми дюймов.

Обитает в лесах Европы и Америки.

Храбрость и ловкость сорокопута таковы, что его можно обучить выслеживать ястребов и ловить мелких птиц. Нам сообщают, что Франциск Первый, король Франции, часто охотился на более мелкую дичь с помощью сорокопутов.

В некоторых частях Континента, где этих птиц очень много, они считаются настолько полезными, поскольку ведут постоянную войну с крысами и мышами и уничтожают огромное количество вредных насекомых, что фермеры не позволяют их уничтожать.

Это особая склонность синерого сорокопута наклеивать насекомых, которыми он питается, на колючие ветви деревьев, прежде чем съесть их. Даже находясь взаперти в клетке, он часто придерживается аналогичного режима в отношении своей пищи, прикладывая ее к проволоке.

ПОРЯДОК II.—ПИКЭ, ИЛИ ПИРОЖКИ.

130. *ВОРОН (Corvus corax) - птица из племени ворон, известная своими крупными размерами, оперением иссиня-черного цвета и закругленным на конце хвостом.*

Он встречается почти во всех странах Европы, Сибири и Северной Америки.

В Египте эти птицы почитаются почти наравне со стервятниками ([123](#)) из-за их склонности пожирать мертвых животных и гнилостные вещества почти любого вида. Они также уничтожают крыс, мышей и мелких рептилий. Говорят, что на Бермудских островах жители в течение нескольких лет были обеспокоены чудовищным размножением крыс, которые пожирали зерно и растения и переплывали с острова на остров, совершая большие опустошения повсюду; и что, наконец, они внезапно исчезли без какой-либо другой видимой причины, кроме неожиданного появления нескольких стай воронов. Древние придавали этим птицам большое значение, полагая, что по различным модуляциям или тону их голоса можно предсказать определенные будущие события.

Вороны легко приручаются, и в этом состоянии их можно обучить охоте на дичь примерно таким же образом, как соколов ([127](#)). Их также можно научить доставать и переносить мелкие предметы, как спаниелей; но они настолько озорные, что им не следует доверять ни одно место, где хранятся ложки или другие ценные предметы, чтобы они тоже не унесли их и не спрятали.

The *Плоть* ворона употребляют в пищу жители Гренландии; а *шкуру* с перьями предпочитают большинству других материалов в качестве теплой нижней одежды. *Клюв* и *когти* используются в этой стране в качестве амулетов. У нас *перья*, заостренные на концах, раньше пользовались большим спросом у так называемых домкратов клавесинов, чтобы ударять по струнам при игре. Сейчас они используются в основном для рисования и письма.

131. *ГРАЧ (Corvus frugilegus) - птица из отряда вороновых, отличается черным и глянцевым окрасом, основание клюва голое и темное, а хвост округлый.*

Эти птицы обитают в Европе и Сибири.

Несмотря на предубеждение, которое многие фермеры питают к этим птицам, проистекающее из предположения, что они питаются зерном и, следовательно, губительны для посевов, не может быть никаких сомнений в том, что услуги, которые они оказывают, бесконечно больше, чем любой причиняемый ими вред. Часто можно видеть, как их стаи следуют на небольшом расстоянии за плугами, чтобы пожрать личинок или гусениц тех насекомых, которые могут таким образом подвергнуться их нападению. Грачи уничтожают их тысячами; и примечательно, что ноздри, подбородок и стороны рта у старых грачей белые и лишены перьев вследствие, как предполагается, их частой привычки засовывать клюв в землю в поисках этих насекомых. Покойный мистер Стиллингфлит был

проинформирован интеллигентным фермером из Беркшира, что однажды, когда его люди рыхлили поле репы, большое количество грачей опустилось на ту его часть, где они не работали; и что следствием этого стал удивительно хороший урожай в этой части, в то время как на остальной части поля репы почти не было.

Молодых грачей иногда используют в пищу, но перед приготовлением их необходимо освежевать, так как в противном случае они будут слишком острыми на вкус, чтобы их можно было употреблять в пищу.

132. *КРАСНОБРЮХИЙ ТУКАН (Ramphastos picatus) - птица около двадцати дюймов в длину, с чрезвычайно большим клювом желтовато-зеленого цвета, зазубренным по краям; верхняя часть тела черноватая, грудка желтая, а брюхо и кончик хвоста красные.*

Эта птица встречается в Африке и в нескольких восточных частях Южной Америки.

Путешественники по Южной Америке уверяют нас, что краснобрюхие туканы пользуются большим уважением у индейцев не только из-за их мяса в качестве пищи, но и из-за их оперения; особенно из-за перьев на груди, которые используются для украшения их одежды. Индейцы даже вырезают кожу этой части тела вместе с перьями и, после того как она высохнет, приклеивают ее к своим щекам, считая это прекрасным дополнением к их красоте. Один из французских путешественников сообщил нам, что, когда он был у острова Святой Екатерины, недалеко от побережья Бразилии, губернатор среди других подарков отправил на борт корабля пятьдесят шкурок туканов, высушенных вместе с перьями.

133. *РАЙСКАЯ ПТИЦА (Paradisea apoda, рис. 32) характеризуется тем, что у нее тело каштанового цвета, шея снизу золотисто-зеленого цвета, перья по бокам длиннее тела, а два средних рулевых пера очень длинные и щетинистые.*

Эти птицы населяют Новую Гвинею и прилегающие острова Ароо; на первых они встречаются в хорошую погоду, а на вторых - в дождливые сезоны.

Для жителей островов Ароо райские птицы на протяжении многих веков были важным предметом торговли. В них стреляют стрелами с тупым наконечником, их ловят на птичью известь или в силки. Как только их убивают, им отрезают ноги, поскольку таким образом шкуры легче сохраняются, а также потому, что люди, которые их покупают, предпочитают их такими. Внутренности и грудную кость вынимают и высушивают с помощью дыма и серы для экспорта в Банду и другие коммерческие поселения.

Они пользуются большим спросом как в Персии, так и в Индии для украшения тюрбанов высокопоставленных лиц и даже рукоятей сабель и сбруи лошадей. Многие из них также продаются китайцам, а несколько лет назад они были очень модным украшением женских головных уборов в Англии.

Название райских птиц было дано этим птицам из-за распространенного ранее представления, что, лишенные ног, они постоянно находились в полете, даже во время сна; или что, если они и отдыхали, то лишь несколько мгновений вместе, а затем подвешивались к ветвям деревьев за длинные перья своего хвоста; что самка откладывала яйца в углубление на спине самца, садилась на них и высиживала их; что они питались только росой; что, лишенные желудка и кишок, вся брюшная полость была заполнена жиром; и что самка откладывала яйца в углубление на спине самца, и там сидела, и высиживала их; что они питались только росой; что, лишенная желудка и кишок, вся брюшная полость была заполнена жиром; и что самка откладывала яйца в углубление на спине самца. и, наконец, то, что они никогда не касались земли до самой своей смерти. Несколько трудно объяснить происхождение столь абсурдных представлений, если только мы не предположим, что они являются выдумками людей, торговавших шкурками этих птиц, и основаны просто на очень необычной природе их оперения и на том обстоятельстве, что такие шкурки всегда продаются без ног.

Райские птицы обычно сбиваются в стаи по сорок-пятьдесят особей. Они выют гнезда на деревьях и питаются фруктами и насекомыми. Их ноги настолько коротки, что, когда они приземляются на землю, они не могут без труда снова подняться в воздух.

134. *ПЧЕЛИНАЯ КУКУШКА, или МОРОК (Cuculus indicator), - африканская птица несколько крупнее воробья, ржаво-серого цвета сверху и беловатого снизу; у нее голые и черные веки, желтое пятно на плечах и перья хвоста несколько ржавого цвета с белыми отметинами.*

Большое пристрастие, которое эти птицы питают к меду и личинкам пчел в качестве пищи, является причиной того, что они указывают на ульи диких пчел жителям тех стран, в которых они водятся. Как только морок сам обнаруживает пчелиное гнездо, он издает громкий и продолжительный крик, как бы с целью привлечь внимание к своим желаниям. Если за ним следует кто-либо, он медленно летит к месту, время от времени приземляясь, чтобы дать возможность своему сопровождающему подойти. Если улей находится в расщелине скалы, в дупле дерева или в какой-нибудь впадине земли, морок ненадолго зависнет над этим местом, а затем сядет на небольшом расстоянии в ожидании результата и, очевидно, с целью разделить добычу. Когда пчеловод забирает гнездо, он обычно оставляет часть сот, чтобы удовлетворить потребности птицы и отблагодарить ее за услуги. Месье Ле Вайан сообщил нам, что готтентоты настолько уважают этих птиц, что считают преступлением их убийство.

135. *ДЯТЛЫ - многочисленный род птиц, отличающийся прямым, сильным и угловатым клювом, а их язык очень длинный, тонкий, костистый, твердый и зазубренный на конце. Их пальцы сформированы по два вперед и два назад.*

Английские виды дятлов в некоторой степени вредны в лесах и на плантациях из-за их склонности выкапывать дупла в деревьях в качестве мест для своих гнезд. Таким образом, дождь проникает в древесину и часто вызывает ее быстрое гниение. Образуя эти отверстия,

птицы прочно цепляются за деревья когтями и хвостом, перья которого удивительно жесткие, и они способны проткнуть даже самую прочную древесину.

Похоже, что ни от одного из английских видов дятлов нет иной пользы, кроме как питаться насекомыми, которые водятся на коре или в щелях или дуплах деревьев; но не может быть сомнения, что они очень полезны, уничтожая большое количество личинок этих древесных жуков, некоторые из которых проникают на большую глубину и имеют отверстия значительного размера.

Некоторые племена тургусов жарят этих птиц; затем натирают их тела и, смешивая образовавшееся таким образом вещество с жиром, покрывают им наконечники стрел, которыми они пользуются на охоте, полагая, что животные, пораженные этими стрелами, немедленно падают замертво.

Из клювов *БЕЛОКЛЮВОГО ДЯТЛА* (*Picus principalis*) некоторые американские индейцы делают что-то вроде корон, укладывая их венком остриями наружу. И такова стоимость, в которую они оценивают эти короны, что они часто покупают банкноты по цене двух и даже трех оленьих шкур каждая.—Мясо некоторых видов считается вкусным.

ОТРЯД III.—ВОРОБЬИНЫЕ, ИЛИ ВОРОБЬИНООБРАЗНЫЕ ПТИЦЫ.

136. *ПЕВЧИЙ ДРОЗД, или ДРОЗДКА* (*Turdus musicus*), - птица, известная своим почти прямым клювом с зазубринами на конце верхней челюсти; и перьями цвета ржавчины у внутреннего основания.

Эта птица обитает в лесах всех умеренных районов Европы.

Хотя певчие птицы не могут, из-за одних только их мелодичных звуков, считаться абсолютно полезными для человечества, все же они доставляют нам столько удовольствия и вызывают в нашем сознании столько приятных и жизнерадостных эмоций, что их нельзя упускать из виду даже тем людям, которые находятся в поисках полезных творений природы.

По полноте и чистоте тона дрозду не уступает ни одна из британских певчих птиц; а по жалобности, компасности и исполнению он намного превосходит черного дрозда. Его ноты слышны в лесах и чащобах почти девять месяцев в году, но они слишком сильны, чтобы быть приятными в помещении. Некоторые жители Польши ловят дроздов в таком количестве, что даже загружают ими небольшие суда для экспорта в другие страны.

Во время длительных летних засух эти птицы приносят большую пользу, выслеживая моллюсков-улиток, которых они охотно разрывают на куски в качестве пищи для своего потомства.

Они строят свои гнезда в зарослях или фруктовых садах, а иногда и в густых живых изгородях у самой земли. Снаружи он состоит из мха, переплетенного с сухой травой или сеном, а внутри причудливо и гладко оштукатурен. Самка обычно откладывает пять или шесть яиц темно-синего цвета, отмеченных черными пятнами.

137. ПОЛЕВОЙ СОКОЛ (Turdus pilaris) - птица из отряда дроздовых, отличающаяся тем, что рулевые перья черные, кроме самых внешних, которые по внутреннему краю имеют белые кончики; а голова и верхняя часть тела около хвоста имеют седой оттенок.

Эти птицы ежегодно посещают Англию в начале зимы, прилетая большими стаями из северных частей Европы. Они также встречаются в Сирии и Сибири.

У древних полевые птицы, как и некоторые другие виды дроздов, пользовались большим уважением как пища. Римские эпикуры, как нам сообщает Варрон, откармливали их хлебными крошками, смешанными с измельченным инжиром; и люди, нанятые для этой цели, держали тысячи таких животных в последовательных стадиях приготовления к столу. У нас их иногда едят, но они ни в коем случае не почитаются роскошью.

Полевые птицы в этой стране не размножаются. Обычно они покидают нас примерно в конце февраля или начале марта и не возвращаются до начала зимы.

138. ЧЕРНЫЙ ДРОЗД (Turdus merula) - вид дроздов черного цвета с желтым клювом и веками.

Оперение самки обычно коричневатое на нижней части тела.

Эти птицы встречаются почти во всех странах Европы и в нескольких частях Азии.

Пением самца черного дрозда очень восхищаются в лесах и полях, но для дома оно слишком громкое. По мягкости и жизнерадостности он считается равным дрозду ([136](#)), но по форме и исполнению значительно уступает. Черный дрозд начинает свою песню в первые погожие дни весны и, за исключением сезона линьки или смены оперения, продолжает ее до начала зимы.

Черные дрозды поедают огромное количество червей и очищенных от панциря улиток. Они устраивают свои гнезда в густых кустах снаружи из мха, корней и других подобных материалов; изнутри они засыпают их землей и выстилают сухой травой. Яиц четыре или пять, светло-голубого цвета, с бледно-ржавыми пятнами. Люди, которые выращивают этих птиц, кормят их, как только их забирают из гнезда, смесью из мелко нарезанного сырого мяса, хлеба и толченого конопляного семени, слегка смоченной водой.

Песня самки сильно отличается от песни самца.

139. *СНЕГИРЬ* (*Loxia pyrrhula*) - вид крупноклювых, синеватого цвета, голова, крылья и хвост черные, грудка и нижняя часть красные, части около хвоста и самые задние перья белее.

Эта птица распространена в Англии и других частях Европы.

Хотя снегирь пользуется большим уважением как певчая птица, в естественном состоянии он издает всего три крика, и все они неприятны. Однако при внимании его можно научить насвистывать практически любую простую мелодию умеренной направленности. Можно даже научить этих птиц свистеть дуэтом; но в этом случае композиция должна быть устроена так, чтобы находиться в правильной гармонии, пусть птицы начинают, останавливаются или продолжают в любых частях, которые им заблагорассудятся. Немцы известны дрессировкой этих птиц, и ежегодно в эту страну из Германии ввозится большое их количество.

Снегири очень распространены в некоторых частях Англии, они строят свои гнезда в кустах или невысоких деревьях примерно в мае месяце. Их яиц четыре или пять, они голубоватого цвета, с коричневыми и слегка красноватыми пятнами на большом конце.

140. *ОРТОЛАН* (*Emberiza hortulana*) - разновидность овсянки, известная тем, что ее перья коричневые, первые три беловатые по краям; и рулевые перья коричневые, два боковых черных с внешней стороны.

Он встречается в большинстве стран Континента, но никогда не был пойман в Англии.

В июле, августе и сентябре эти птицы становятся чрезмерно жирными; и в это время года они пользуются большим спросом у производителей на Континенте. Их отлавливают в огромном количестве за раз, содержат в темных клетках и откармливают для стола овсом и просом.

Существует большая торговля ортоланами, осуществляемая жителями острова Кипр; там их маринуют в специях и уксусе и фасуют в бочки, в каждой из которых содержится от 300 до 400 птиц. В таком состоянии они экспортируются во Францию, Голландию и Англию, где продаются по очень высоким ценам. Нам сообщили, что только на острове Кипр в продуктивные годы в жертву на вкус человека приносят 400 таких бочек, или в среднем 140 000 этих птиц.

Многие люди держат ортоланов в клетках как певчих птиц; и они очень почитаемы из-за своего пения.

141. *ЩЕГОЛ* (*Fringilla carduelis*) - небольшая птичка, отличающаяся тем, что все перья, кроме двух крайних, посередине отмечены желтым; передняя часть головы красная, а макушка черная.

Эти птицы обитают в Европе, Азии и Африке и очень распространены в большей части Англии.

Как певчая птица эта занимает высокое положение, но особенно из-за живости и задорности своих голосов; и, в дополнение к этому, красота ее оперения и легкость, с которой ее можно научить выполнять множество забавных трюков, сделали ее большой любимицей. Один из самых распространенных приемов, которому их учат, - это самостоятельно готовить еду и питье в маленьких чашечках, сформированных специально для этой цели. Если молодого щегла поместить к любой другой певчей птице, он легко выучит ее песню.

Зимой щеглы собираются в стаи, но в начале весны они разделяются на пары. Они часто строят свои гнезда в садах или больших огородах, формируя их снаружи из мха, переплетенного с другими мягкими материалами самым красивым, компактным и искусственным образом, а внутри - из травы, конского волоса, шерсти и перьев. Яиц пять, они белого цвета с крапинками и красновато-коричневыми отметинами.

142. *КАНАРЕЙКА* (*Fringilla canaria*) - вид зябликов, клюв и тело которых обычно соломенного цвета, а перо и хвостовые перья зеленоватые.

В диком виде встречается на Канарских островах, а также в нескольких частях Континента, особенно в лесах Италии и Греции.

Впервые об этих птицах стало известно примерно в середине пятнадцатого века. Затем их называли *сахарными птицами* из-за того, что они были особенно равнодушны к сахарному тростнику в качестве пищи. В течение некоторого времени после этого они оставались настолько дорогими, что их могли приобрести только состоятельные люди.

В Германии, и особенно в Тироле, в последние годы большое внимание уделяется разведению канареечных птиц. В Умсте, в Тироле, раньше существовала компания, которая по окончании сезона размножения отправляла сотрудников в разные части Германии и Швейцарии для покупки птиц у тех, кто их разводил. Каждый человек обычно приносил с собой от трехсот до четырехсот птиц. Впоследствии их развозили для продажи почти по всем странам Европы и обычно перевозили на спинах тех, кто их продавал.

Нам сообщили, что на Канарских островах эти птицы не поют; и это хорошо установленный факт, что почти все птицы, содержащиеся в клетках, обязаны своим пением родителям, прародители которых были выведены с соловьями или синицами-жаворонками.

Если с канарейками обращаться должным образом, они будут размножаться три-четыре раза в год и станут такими же энергичными и здоровыми в этой стране, как на своих родных островах. Они подвержены многим заболеваниям, для предотвращения которых следует проявлять величайшую осторожность, обеспечивая их чистой водой и простой пищей.

143. СЕРАЯ КОНОПЛЯНКА (*Fringilla linota*) - вид зябликов, каштаново-коричневого цвета, снизу беловатый, крылья с продольной белой полосой, а рулевые перья с обеих сторон окаймлены белым.

Он произрастает в лесах и чащобах большей части Европы и достаточно распространен на нашем собственном острове.

Оперение этих птиц темного цвета, но их песня очень приятна. По компасу и исполнению он уступает только соловью. И они настолько подражательны, что перенимают ноты почти любой другой птицы, с которой выросли. Эксперимент был опробован с тремя птенцами коноплянки, один из которых был выращен под присмотром небесного жаворонка ([145](#)), другой - лесного жаворонка ([146](#)), а третий - синицы-жаворонка, и каждый придерживался песни своего наставника.

Коноплянки, когда они подрастают, ловятся в летние месяцы ветками, смазанными птичьей известью, или сетями; и при надлежащем уходе они вскоре становятся ручными. Но если требуется, чтобы они имитировали пение других птиц, их следует брать из гнезда, когда им всего около десяти дней от роду.

Эти птицы обычно строят свои гнезда в каком-нибудь густом кустарнике или живой изгороди, выстилая снаружи сухие сорняки и солому, а внутри - конский волос и другие мягкие материалы, которые они могут подобрать. Они откладывают четыре или пять белых яиц с красными крапинками.

144. ОБЫКНОВЕННЫЙ ВОРОБЕЙ (*Fringilla domestica*) упоминается в этом месте только в надежде, в какой-то мере, спасти его характер от крайней степени одиозности, которой он наделен, вследствие предполагаемого вреда, который он наносит, питаясь кукурузой. Эта птица ни в коем случае не лишена полезности даже для тех самых людей, которые постоянно стремятся к ее уничтожению. По подсчетам, сделанным покойным профессором Брэдли, было установлено, что пара воробьев за то время, пока у них появляются детеныши, уничтожает в среднем 3360 гусениц каждую неделю. Он наблюдал, как два родителя приносили в гнездо по меньшей мере сорок гусениц в час; и, если предположить, что они могли быть заняты таким образом по двенадцать часов каждый день, получится указанное выше количество в неделю. Но их полезность не ограничивается уничтожением гусениц. Они также кормят своих детенышей бабочками и другими крылатыми насекомыми, каждое из которых, если не уничтожить таким образом, стало бы прародителем сотен гусениц.

Во многих частях света воробьи пользуются большим спросом как предметы роскоши к столу.

145. *НЕБЕСНЫЙ ЖАВОРОНОК* (*Alauda arvensis*) - маленькая птичка с тонким клювом и очень длинными задними когтями; верхние части ее оперения разнообразного зеленовато-коричневого цвета, внешние перепонки двух внешних рулевых перьев белые, а два средних пера ржавого цвета.

Эти птицы встречаются во всех уголках земного шара, кроме Америки.

Для всех людей, способных получать удовольствие от сельских пейзажей, звуки жаворонка неописуемо оживляющие и восхитительные. В хорошую погоду, с самого начала весны, в течение нескольких последующих месяцев, они слышны каждый день. Эти птицы поют, паря в воздухе, и иногда на такой огромной высоте, что кажутся всего лишь пятнышком в небе. По бодрости их звуки превосходят звуки любой другой птицы, за исключением щегла, а по компасу и исполнению уступают только звукам соловья.

Небесные жаворонки, находясь в гнезде, питаются червями и насекомыми; но когда они оперяются, то питаются главным образом семенами, травой и другими растительными веществами. Примечательно, что из-за большой длины заднего когтя они не могут забираться на деревья, а всегда садятся на землю. Здесь они устраивают свое гнездо, обычно в каком-нибудь дупле, и откладывают четыре или пять темных яиц с коричневыми пятнами.

В зимний сезон небесные жаворонки собираются в большие стаи, и их в огромном количестве ловят различными видами сетей для стола. В основном ими славятся окрестности Данстейбла. Сезон начинается примерно 14 сентября и заканчивается 25 февраля; и за это время, как нам сообщил мистер Пеннант, было поймано около 4000 дюжин рыб. В стране, прилегающей к реке Роне, во Франции, один человек ловит в день столько жаворонков, сколько навьючено двумя мулами; а в Саксонии, где они облагаются налогом, городу Лейпцигу ежегодно выплачивается средняя сумма, равная примерно 900 фунтов стерлингов за пойманных в этой местности жаворонков.

146. *ЛЕСНОЙ ЖАВОРОНОК* (*Alauda arborea*) - птица поменьше небесного жаворонка, с тонким клювом, длинными задними когтями и белой полосой над каждым глазом, отходящей назад так, что образует почти кольцо вокруг головы.

Это очень распространенная птица в нашей стране; встречается и в других частях Европы, и в Сибири.

В пении этих птиц есть жалобность и мягкость тона, которые превосходят пение любого английского певца, за исключением соловья; но их исполнение намного уступает пению

большинства других. Их слышно не только днем, но и ночью: и не только во время полета, но и сидя на деревьях. Лесные жаворонки - нежные птицы, и их нелегко вырастить в клетке.

К началу зимы они становятся жирными, и тогда считаются отличной едой.

Они обычно строят свои гнезда в кустах у земли и откладывают около четырех яиц бледно-красного цвета, мутных и с красными и желтыми пятнами.

147. СОЛОВЕЙ (*Motacilla luscini*) отличается ржаво-коричневой окраской с оливковым оттенком верхней части тела и пепельным кольцом на обнаженной части бедра выше колен.

Это перелетная птица, обычно прилетающая в эту страну в апреле месяце и покидающая ее в сентябре, а затем удаляющаяся, как предполагается, в некоторые части Азии.

Эта птица наслаждается одиночеством и от природы отличается диким и пугливым нравом. Ее обычное пристанище - склон какого-нибудь холма, особенно если там слышно эхо. Здесь, взгромоздившись на ветку дерева или кустарника, он больше всего любит петь; и прерывает свои трели короткими паузами, как бы прислушиваясь и откликаясь на эхо собственного голоса.

Пение соловья особенно мягкое и жалобное, а его звучание достигает трех октав, а иногда и больше. По жизнерадостности он уступает нотам небесного жаворонка, коноплянки, щегла и даже красногрудки. Было замечено, что соловей, исполняющий всю свою песню целиком, имеет шестнадцать различных начал и концовок; в то же время промежуточные ноты обычно варьировались в своей последовательности с такой разборчивостью, что создавали самое приятное разнообразие. Следует отметить, что соловьи в диком состоянии, как правило, поют не более десяти недель в году; в то время как соловьи в клетках продолжают свое пение в течение девяти или десяти месяцев. Несмотря на естественную красоту пения этих птиц, они легко перенимают ноты любых других. Они даже модулируют свой голос в заданной тональности, причем с такой готовностью, что если кто-нибудь насвистит им ноту, соловей немедленно попытается в своей мелодии сыграть в унисон с этой нотой.

Какой бы восхитительной ни была песня соловья, несомненно, некоторым людям она не нравится. Нам даже рассказывали о человеке, который питал такое сильное отвращение к этим птицам, что приказал вырубить все деревья по соседству, чтобы, оставшись таким образом без крова, прогнать их прочь. Возможно, стоит также отметить, что этот человек был в восторге от кваканья лягушек.

Пища соловьев состоит в основном из насекомых, мелких червей и личинок муравьев. Обычно они строят свои гнезда у самой земли, среди шиповника, на каком-нибудь низком дереве у живой изгороди или куста, и откладывают четыре или пять яиц.

148. ПШЕНИЧНЫЙ КОЛОС, или БЕЛАЯ КРУПА (*Motacilla œnanthe*), - птица размером с воробья, отличающаяся тем, что ее спина седого цвета; лоб, линия над глазами и крестец белые, а через каждый глаз проходит черная полоса.

Эти птицы перелетные и обитают в южных частях Англии примерно с начала мая до середины или конца сентября. Они также встречаются на континенте Европа, в Азии и Африке.

На холмах Сассекса количество пшеничных колосьев иногда так велико, что один человек ловит более восьмидесяти дюжин за день. Осенью они становятся жирными, и тогда их очень ценят за стол. В сезон дождей они жирнее, чем в засушливый; это объясняется тем, что они питаются не только насекомыми, но и дождевыми червями, которые во влажную погоду вылезают из земли в гораздо большем количестве, чем в сухую. Пастухи ловят этих птиц в силки, сделанные из конского волоса и расставленные под высоким дерном. Часть из них едят по соседству, часть маринуют и отправляют в Лондон на продажу, а многие готовят в горшочках. В свежем виде их обычно обжаривают, завернув в виноградные листья.

Колосья пшеницы размножаются в старых кроличьих норах, в норах в скалах, под старыми бревнами и в других местах на земле. Они образуют большое гнездо и вмещают от шести до восьми светло-голубых яиц.

149. КРАСНОГРУДЫЙ (*Motacilla rubecola*) отличается темно-оливковым цветом оперения и красной грудкой. Он встречается почти в каждой стране Европы.

Эта интересная маленькая птичка ни в коем случае не заслуживает презрения как певчий, будучи равной или превосходящей щегла во всем, кроме живости его нот; и ее песня более ценна, поскольку ее иногда можно услышать даже зимой и в начале весны. Его способность к подражанию так быстра, что молодой краснорожий, воспитанный у очень прекрасного соловья, который уже перестал петь и менее чем через две недели стал совершенно немым, спел три части в четырех нотах соловья.

Эти птицы полезны человечеству мириадами вредных насекомых, которых они пожирают.

Они устраивают свои гнезда в зарослях или норах старых построек и откладывают от пяти до семи яиц тускло-белого цвета, усыпанных красноватыми пятнами.

150. ЛАСТОЧКИ - это племя птиц, отличающееся главным образом коротким и вдавленным клювом, длинными крыльями и обычно раздвоенным хвостом.

В этой стране водятся только четыре вида. Все они мигрирующие. Обыкновенная ЛАСТОЧКА (Hirundo rustica) обычно появляется примерно в середине апреля и улетает примерно в конце октября; мартышка (Hirundo urbica) появляется в начале марта и покидает нас примерно в середине октября; песчаный МАРТЫШКА (Hirundo riparia) появляется после середины марта и улетает примерно в середине сентября; а СТРИЖ (Hirundo apus) появляется до середины мая и улетает в начале сентября.

Все английские виды ласточек носятся по воздуху в погоне за мухами, мошками и другими насекомыми, которые, если бы не премудрое Провидение, направившее их регулирование путем снабжения пищей этих и других видов птиц, вскоре заполнили бы атмосферу и разрушили бы весь наш комфорт. Следовательно (не говоря уже о чем-то худшем), мы видим, насколько вредно уничтожать этих птиц, как это часто бывает, просто для развлечения и под праздным предлогом, многими людьми для улучшения своего мастерства в охоте на дичь.

Дымовые ласточки продаются в качестве продуктов питания на рынках Франции, Испании и Италии.

151. ЭСКУЛЕНТНАЯ ЛАСТОЧКА (Hirundo esculenta) - очень маленькая птичка, отличающаяся тем, что она черноватая сверху и беловатая снизу, а кончик хвоста окрашен в белый цвет.

Он встречается на Суматре, Яве и некоторых других островах в Восточных морях.

Гнезда этих птиц являются предметом большой торговли с Китаем. Они по текстуре напоминают изостекло, а по форме чем-то напоминают блюдце с приплюснутой одной стороной. Их толщина немногим больше толщины серебряной ложки, а вес - от четверти до половины унции. Они очень хрупкие и при ломке внутри имеют блестящий клейкий вид, а снаружи сморщены или слегка изборождены бороздками. Самые лучшие и чистые из этих гнезд почти такие же белые, как писчая бумага, и полупрозрачные, с несколькими свисающими вокруг них пушистыми перышками; но их общий цвет белый с переходом в красный. Обычно их укладывают друг в друга длиной двенадцать-пятнадцать дюймов и закрепляют расщепленными тростями, чтобы они не сломались. В основном они используются для загущения супов и бульонов, которым, как говорят, они придают изысканный вкус. Или, после размягчения в воде, их смешивают с женьшенем и кладут в тушку птицы, а затем все вместе тушат, и получается очень любимое блюдо китайских кулинаров. Подсчитано, что только остров Батавия ежегодно экспортирует в Китай этих гнезд весом более двенадцати тонн. Несколько штук привозят в Европу в качестве диковинок и подарков.

Сэр Джордж Стонтон говорит, что видел их в большом количестве в двух пещерах, которые горизонтально уходили в скалу на острове Касс, недалеко от Суматры. Они прикреплялись друг к другу и к стенам пещеры, в основном рядами, без каких-либо перерывов. Гнезда не забираются до тех пор, пока птенцы не оперятся; и, как правило, это делается людьми, которые спускаются к местам, где они расположены, по веревочным лестницам.

152. *ДИКИЙ ГОЛУБЬ, или СИЗАЯ ГОРЛИЦА (Columba ænas), отличается своим голубоватым оперением, шея сверху глянцево-зеленого цвета; крылья отмечены двумя черными полосами, а кончик хвоста черноватый.*

Эти птицы в некоторой степени перелетные; большие стаи их прилетают в Англию из северных регионов Континента с приближением зимы и возвращаются весной. Однако многие из них остаются в этой стране в течение всего года и меняют жилье только для того, чтобы добыть еду. Аналогичные, но гораздо более масштабные стаи диких голубей наблюдаются в некоторых частях Италии, где их в большом количестве отлавливают для продажи в качестве корма.

Они вьют гнезда в расщелинах скал, в старых замках, церквях и башнях, иногда в дуплах деревьев, но никогда на ветвях; и они откладывают два белых яйца.

Название "Обыкновенный голубь" было дано этим птицам из-за того, что они являются породой или происхождением нашего *домашнего голубя*. В одомашненном состоянии у них образуются искусственные полости для размножения; и часто известно, что у них появляются детеныши восемь или девять раз в году. Таким образом, хотя у них всего по два яйца на каждый выводок, их увеличение иногда происходит чрезвычайно быстро.

Использование голубей в кулинарии хорошо известно. Для этой цели отбираются только молодые особи, и обычно их отбирают непосредственно перед тем, как они оперятся.

Существует способ заманить голубей в любое место и поселить их там, поместив туда так называемую "соленую кошку". Он сделан из суглинка, старого мусора и соли и является веществом, которое они так любят, что известны случаи, когда фермеры таким образом лишали своих соседей всего поголовья голубей. Но актом парламента эта практика теперь признана незаконной. Отстрел голубей также является нарушением закона. Что касается строительства голубятен, то, возможно, не всем известно, что, хотя владелец поместья может строить их на своем собственном земельном участке поместья, а фригольдер - на своей собственной земле, арендатор не может делать этого без разрешения своего хозяина.

Голуби обычно считаются вредным скотом для фермера, поскольку они почти полностью питаются зерном и съедают в течение года бесконечно больше, чем их собственная стоимость.

Существует более двадцати различных разновидностей домашнего голубя, из которых, пожалуй, наиболее известны те, которые называются переносчиками, неваляшками, кропперами и паудерами.

153. Почтовый голубь, которого легко отличить от других по широкому кругу обнаженной белой кожи вокруг каждого глаза и темно-голубоватому цвету оперения, примечателен быстротой и уверенностью, с которыми, как известно, он передает письма из отдаленных уголков. Это происходит из-за естественной привязанности птиц к местам, где они были выведены. Способ их использования состоит в том, чтобы доставить их в то место, откуда должны быть доставлены разведданные, привязать письмо к их крылу и выпустить их на свободу. Они поднимаются на большую высоту в воздух; затем, повинаясь необъяснимому инстинкту, устремляются вперед по прямой к своему дому. Скорость их движения такова, что известно, что они летают со скоростью около тридцати миль в час.

154. КОЛЬЧАТЫЙ ГОЛУБЬ (*Columba palumbus*) - вид голубей, известный своим синеватым оперением, при котором задние перья хвоста черные, первые перья перьев беловатые по внешнему краю, а шея белая с каждой стороны.

Он распространен в наших лесах, а также встречается в большинстве других частей Европы.

Эти птицы отличаются от последних привычкой устраивать свои гнезда на ветвях деревьев, и особенно на еловых, а не в отверстиях в скалах и зданиях. Поскольку они значительно крупнее домашнего голубя и, пока молоды, почти так же хороши для употребления в пищу, в разное время предпринималось несколько попыток приручить их, высиживая яйца в голубятнях под голубятнями; но всегда случалось так, что, как только они обретали способность летать, они убегали в свои естественные убежища в лесах.

155. КОРОНОВАННЫЙ ГОЛУБЬ (*Columba coronata*, рис. 33) - птица размером с индейку, голубоватого цвета, с хохолком высотой четыре-пять дюймов на голове и плечами несколько ржавого цвета.

Он обитает в Новой Гвинее и на некоторых прилегающих островах.

Обитатели Новой Гвинее убивают коронованных голубей для пропитания; и, судя по их огромным размерам, они часто являются очень важным источником пищи. Поскольку они легко одомашниваются, их часто выращивают на птичьих дворах в Ост-Индии; и их внешний вид там очень приятный и декоративный.

156. СТРАНСТВУЮЩИЙ ГОЛУБЬ (*Columba migratoria*) известен своим длинным хвостом, круги вокруг глаз обнажены и окрашены кровью, а грудка красноватого цвета.

Эти птицы обитают в разных частях Северной Америки.

Некоторое представление об огромном количестве странствующих голубей можно составить, заявив, что, по подсчетам мистера Уэлда, один их непрерывный полет растянулся по меньшей мере на восемьдесят миль; и что известно, что один человек убил более ста двадцати одним выстрелом из мушкетона. В определенное время года они мигрируют из одной части страны в другую в поисках желудей, ягод и другой пищи. Во время этих миграций они очень жирны, и их либо убивают дубинками и ружьями, либо ловят в сети, раскинутые на земле, в которые их заманивают ручные голуби их собственного вида.

Странствующих голубей привозят на продажу в мешках в Квебек, где их охотно покупают в качестве корма. Американские индейцы убивают их в таком количестве, что они готовят из них жир, который можно употреблять в пищу как сливочное масло. И нам сообщили, что несколько лет назад едва ли был хоть один индейский городок во внутренних районах Каролины, в котором в любое время нельзя было бы приобрести 100 галлонов этого жира.

Нетрудно представить, что в любой части страны, где кормятся эти голуби, они должны приносить неслыханный вред фермеру, поедая плоды урожая.

ОТРЯД IV.—ГАЛЛИНОВЫЕ, ИЛИ ГАЛЛИНИСТЫЕ ПТИЦЫ.

157. *ИНДЮК* (*Meleagris gallo-pavo*) *встречается в диком виде в лесах Америки и отличается тем, что лоб и подбородок у него красные и голые, а грудь самца покрыта хохолком.*

Жители тех частей Америки, где они водятся, охотятся на диких индеек с собаками. Как только их места обитания обнаруживаются, охотники посылают в стаю собаку, которая была обучена этому преследованию. Индейки не пытаются спастись бегством, а бегут перед ним до тех пор, пока не устанут, и тогда они ищут безопасности на деревьях. Собака сообщает своим последователям о местах, где они прячутся, и тогда их легко сбивают с ветвей шестами и закрепляют.

Размеры этих птиц таковы, что они часто весят более сорока фунтов каждая. Индейцы не только считают их пищей, но и шьют из *перьев* элегантную одежду. Паутину из них они скручивают в двойную нитку из пеньки или внутренней коры тутового дерева и обрабатывают или ткнут что-то вроде циновки. Говорят, что полученное таким образом изделие имеет насыщенный и глянцевый вид и такую же тонкую текстуру, как шелковая ворсинка. Жители Луизианы делают веера из хвостов, а французы в американских колониях раньше изготавливали зонтики, соединяя четыре таких хвоста вместе.

Не похоже, чтобы индейки были известны в Англии до правления Генриха Восьмого; и предполагается, что первые из этих птиц, появившиеся в Европе, были завезены из Мексики после завоевания этой страны в 1521 году.

Эти птицы в домашнем состоянии питаются зерном и насекомыми и размножаются ранней весной; самки, когда у них есть возможность, удаляются на значительное расстояние от птичьих дворов, чтобы построить свои гнезда, отложить и высиживать яйца. Их от четырнадцати до семнадцати, они крупного размера и белого окраса, отмеченные красноватыми или желтыми веснушками. Молодые индюшки настолько нежны, что требуют большого внимания при их выращивании. Шведские домохозяйки часто окунают их в холодную воду в день, когда они вылупляются, и, заставив каждого из них проглотить по зернышку перца, передают их на попечение родителей.

Немногие птицы пользуются большим спросом к столу, чем эти. Основные страны, в которых их кормят, - это Норфолк и Саффолк; и к Рождеству спрос на них в Лондоне настолько велик, что иногда ими забивают вагоны, даже исключая живых пассажиров. Иногда индеек гоняют по дорогам стаями по несколько сотен особей, причем у погонщиков нет другого орудия для поддержания их в порядке, кроме длинной палки с привязанным к концу куском алой тряпки, к цвету которой они питают чрезвычайную антипатию.

158. ПАВЛИН (*Pavo cristatus*) - хорошо известная птица, обитающая в лесах Ост-Индии и других частей Азии, а также в нескольких частях Африки.

Он особенно отличается наличием на голове гребня из двадцати четырех перьев и по одной твердой шпоре на задней стороне каждой ноги. У самца над хвостом есть несколько перьев, иногда четырех-пяти футов в длину, и каждое отмечено на конце пятном, похожим на глаз: настоящий хвост состоит из ряда коротких, коричневых и жестких перьев, которые находятся под ними.

В некоторых частях Ост-Индии отстрел диких павлинов не является редким развлечением, а размеры и тяжелый полет птиц таковы, что для их уничтожения не требуется хорошего стрелка.

Павлины упоминаются в Священных писаниях как часть груза флота, который доставлял различные сокровища Востока ко двору царя Соломона. Римляне так ценили их за съедобность, что один человек, который изобрел способ их откорма, получал таким образом один только годовой доход, равный примерно 500 фунтов наших денег. В Англии этих птиц раньше подавали на роскошные обеды, и иногда шкурку и все перья, особенно хвостовые, сохраняли, чтобы подать их на стол. Мясо старых птиц грубое и непригодное в пищу, но молодые гороховые птицы в наши дни очень почитаются эпикурами.

The Перья павлина используются китайцами для различных декоративных работ, в частности для украшения шляпок мандаринов; они являются предметом торговли из Ост-Индии в эту страну. Гребни павлинов в древние времена были украшением королей Англии; и из записей явствует, что при выплате штрафов короне эти гребни иногда входили в число предметов, подлежащих уплате.

Гороховых птиц кормят так же, как индеек ([157](#)); и самки, когда им разрешают свободно выгуливаться, всегда откладывают яйца в каком-нибудь уединенном месте. Эти птицы очень вредны в садах, поскольку роются в земле в поисках пищи. Они любят забираться на самые высокие деревья; и их голос - это резкий крик в две ноты, одна из которых на октаву больше другой.

159. ОБЫКНОВЕННЫЙ ФАЗАН (*Phasianus colchicus*, рис. 34) отличается общим красновато-каштановым цветом оперения, голова и шея у него голубые, а каждый глаз окружен красной, голой и бородавчатой кожей.

По бокам головы имеется небольшой подвижный пучок перьев. Оперение самки гораздо менее блестящее и красивое, чем у самца.

Предполагается, что эти птицы, хотя и встречаются сейчас в диком виде в наших лесах, первоначально были завезены в Европу с берегов Фазиса, реки Колхиды в Азии, расположенной к востоку от Черного моря. Фазаны также встречаются в других частях Азии и в Африке.

Эти птицы представляют собой богатую и полезную пищу. Они размножаются в лесах и полях, устраивая свои гнезда на земле, в местах, где трава густая и плотная, и откладывают от двенадцати до пятнадцати яиц. Иногда их забирают и передают на попечение наседкам, которые будут их высиживать и растить детенышей как своих собственных. Фазаны питаются кукурузой, лесными ягодами, буковой рябиной, желудями и другой подобной пищей. Они устраиваются на ветвях деревьев и в короткие зимние дни обычно залетают на них с этой целью перед заходом солнца; самцы птиц издают звук, который они повторяют три или четыре раза подряд, называемый "петушиным карканьем", а куры издают один пронзительный свист. Браконьеры, хорошо знакомые с этими звуками, легко обнаруживают место и либо подстреливают их прямо на насесте, либо сбивают с ног, сжигая серу под ним, либо ловят в ловушку, сделанную из медной проволоки и прикрепленную к концу длинного шеста. Их также ловят в силки, расставленные на дорожках, по которым, как известно, они бегают на соседние поля, чтобы покормиться.

Если бы дворяне и джентльмены, обладающие обширной земельной собственностью, не сохранили породу фазанов, запретив их уничтожение, за исключением определенных правил, эта порода вскоре вымерла бы в нашей стране.

160. АРГУССКИЙ ФАЗАН (*Phasianus argus*) - великолепная птица, бледно-желтого цвета с черными пятнами, перья крыльев серые, с пятнами, похожими на глаза; и два средних пера хвоста очень длинные, с такими же пятнами.

Он родом из Китайской Татари, внутренних районов Суматры и других частей Востока и размером примерно с индейку.

Красота оперения аргуских фазанов, но особенно их перьев на крыльях и двух длинных перьях хвоста, привлекла к ним пристальное внимание. Несколько лет назад эти перья пользовались большим спросом в Англии в качестве украшения женских головных уборов; но из-за их естественной жесткости, как по текстуре, так и по внешнему виду, в настоящее время они мало ценятся.

У себя на родине этих птиц убивают в пищу, их мясо ценится так же высоко, как у нас обыкновенный фазан.

161. ДОМАШНЯЯ ПТИЦА (*Phasianus gallus*, рис. 35) - птицы из племени фазанов, обитающие в диком виде в некоторых лесах Индии и на индийских островах.

На свете мало птиц, столь важных для человечества, как эти. При жизни они снабжают нас яйцами, а после смерти их тела служат нам пищей, а их перья пригодны для заправки постелей.

Говорят, что куры когда-нибудь снесут до двухсот яиц за двенадцать месяцев. Цыплята появляются на свет естественным путем благодаря теплу родителей, сидящих на них, и обычно примерно через три недели после начала операции. Однако в Египте принято выводить цыплят в печах с искусственным нагревом. Эти печи иногда бывают такими большими, что вмещают от 40 000 до 80 000 яиц; и было подсчитано, что таким образом ежегодно рождается более 100 000 000 цыплят. Аналогичный способ их выведения был несколько лет назад введен во Франции г-ном де Реомюром; но, по-видимому, этой практике мало следовали.

Некоторые деревни Сассекса славятся домашней птицей, которую откармливают до размеров и совершенства, невиданных нигде. Их кормят размолотым овсом, превращенным в кашу, смешанную со свиным жиром, сахаром, растительным маслом и молоком; или размолотым овсом, патокой, салом и т. Д. Их держат в тепле и тушат около двух недель, прежде чем продать мясникам. Запекание осуществляется путем раскатывания пищи на кусочки достаточного размера, чтобы они могли пройти через горло. Взрослеющие эти птицы весят шесть или семь фунтов и продаются по четыре шиллинга шесть пенсов или пять шиллингов за штуку. Так называемые *темные куры* - очень крупная порода, которую также разводят в Сассексе.

Чтобы убедиться, что яйца свежие, некоторые люди подносят их к яркому свету, чтобы убедиться, что белок не потерял своей прозрачности; другие подносят язык к большому концу, и если он теплый, они считаются вкусными. Если при встряхивании их будет слышно, как они дребезжат, значит, они плохие. Говорят, что яйца могут сохраняться в течение многих месяцев, если их покрыть тонким слоем бараньего сала или другой жировой субстанции; но, возможно, лучшим способом, чем этот, было бы покрыть их дешевым лаком, благодаря которому, а также благодаря жиру, воздух не сможет проникнуть сквозь скорлупу и, таким образом, сделать яйца гнилостными.

Яйца - приятный и питательный продукт, который по-разному используется в кулинарии. Белки используются в медицине. Они с успехом применялись при ожогах и были рекомендованы в качестве специального средства для лечения желтухи. Их также используют позолотчики и ремесленники. Желтки используются в медицине несколькими различными способами, но чаще всего в виде эмульсий. Скорлупа яиц служит для различных целей, но в основном для окраски в белый цвет, который считается предпочтительнее так называемого чешуйчатого белого.

Из *перьев* домашней птицы в значительной степени делают постели, подушки и валики; но они ни в коем случае не так хороши, как у гусей.

162. *ЦЕСАРКА, ГАЛЛИНА, или ПИНТАДО (Numidia meleagris), - африканская птица, которая в настоящее время одомашнена в большинстве частей Европы и известна по красным или голубоватым бородам под горлом, голому бугорку на голове, тонкой шее и красивому пятнистому оперению.*

Мясо цесарок нежное и сладкое, и некоторые люди считают, что оно напоминает мясо фазана. В Гвинее и прилегающих частях Африки, их родной стране, где их нередко можно

увидеть стаями по две-три сотни особей вместе, на них охотятся и ловят собаки. Эти птицы в основном охотятся на болотистые места и питаются насекомыми, червями и различными видами семян. Их яйца - очень деликатесный корм.

Цесарки были первоначально завезены в Англию несколько раньше 1260 года, и сейчас они обычны на наших птичьих дворах, самки всегда стараются отложить яйца в каком-нибудь скрытом месте; а птенцам, когда они вылупляются, требуются тепло и покой, и их следует некоторое время кормить рисом, разбавленным молоком, или хлебом, размоченным в молоке.

Это беспокойные и крикливые птицы, у которых резкий и, для некоторых людей, неприятный крик, состоящий из двух нот, звучащих как "камак, камак, камак", часто повторяющийся.

163. *КРАСНЫЙ ГРУЗ, или КРАСНАЯ ДИЧЬ* (Tetrao scoticus, рис. 36), *представляет собой разновидность пернатой дичи весом от пятнадцати до девятнадцати унций, оперение которой красиво испещрено темно-красными и черными крапинками, а шесть внешних рулевых перьев черноватые.*

Над каждым глазом дугообразное обнаженное алое пятно, а лапы покрыты перьями до самых когтей.

Эта птица обитает в горных пустошах Дербишира, Йоркшира, Уэльса и Шотландии.

Принято считать, что красные грибы характерны только для Британских островов. Они встречаются "стаями", состоящими иногда из сорока-пятидесяти птиц, и являются объектом страстного преследования охотников. Они в основном обитают на возвышенностях и в вересковых пустошах, где питаются горными ягодами и верхушками вереска; и они редко спускаются в долины. Птиц едят жареными, как и большую часть другой дичи, но иногда их готовят в горшочках, и, как правило, их подают к столу с большим удовольствием.

Красных груш разводили и успешно выращивали в неволе, почти каждый день снабжая их свежими горшочками с вереском.

164. *ЧЕРНЫЙ ГРУЗ, или ЧЕРНАЯ ДИЧЬ* (Tetrao tetrix, рис. 37), - *вид пернатой дичи фиолетово-черного цвета, с раздвоенным хвостом и второстепенными перьями белого цвета у основания.*

Его вес составляет от двух до четырех фунтов. Эти птицы обитают в горных и лесистых районах севера Англии, а также в Нью-Форесте, графство Хэмпшир; в Шотландии и нескольких странах Континента.

Охота на этот и другие виды птиц - гораздо более важное занятие в северных частях Континента, чем в нашей стране. В некоторых частях России их ловят в плетеные ловушки с приманкой из кукурузы. В лесах, которые они часто посещают, иногда устраивают хижины, полные петель, а на соседних деревьях размещают искусственных птиц-подсадных птиц. Люди в хижинах стреляют по птицам, когда те садятся, стараясь сначала убить тех, кто находится на нижних ветвях; и в этом случае, пока люди скрыты, грохот ружей не потревожит птиц.

Эти птицы питаются горными плодами, а зимой - верхушками вересковых пустошей; и хотя они всегда устраиваются на деревьях, свои гнезда они устраивают на земле. Каждая самка откладывает шесть или восемь яиц тусклого желтовато-белого цвета, отмеченных многочисленными мелкими ржавыми крапинками, а ближе к меньшему концу - несколькими вкраплениями того же цвета. Молодые самцы покидают своих родителей в начале зимы и обычно сбиваются в небольшие стаи до весны. Черные грау будут жить и процветать, но, как известно, они не размножаются в вольерах.

165. КУРОПАТКА, или БЕЛАЯ ДИЧЬ (*Tetrao lagopus*, рис. 38), - вид птиц, который летом бледно-коричневого цвета, изящно испещренный мелкими полосами и темными пятнами; клюв и перья хвоста черные. Зимой он почти полностью заполнен водой.

Эти птицы, которые несколько крупнее голубя, являются обитателями крайних северных стран континентов как Европы, так и Америки. Они также встречаются в горах Шотландии и иногда встречаются в альпийских районах Уэстморленда и Камберленда.

Жители Гренландии очень почитают в качестве пищи не только мясо, но даже внутренности этих птиц. Из шкур, украшенных перьями, делают одежду; а черные хвостовые перья раньше пользовались большим спросом у этого народа для женских головных уборов.

Эти птицы так многочисленны в северных частях Америки, что в начале зимы собираются в стаи численностью 150-200 человек; и в некоторые годы более 10 000 были пойманы вблизи Гудзонова залива между ноябрем и маем. Их убивают различными способами: ловушками, сетями и ружьями; и действительно, они настолько не боятся приближения людей, что их можно сбить с ног палками или дубинками, были случаи, когда их загоняли, почти как домашнюю птицу, в расставленные для них сети или силки.

В нашей собственной стране эти птицы сбиваются в небольшие стаи и живут среди скал, садясь на камни и, когда их потревожат, укрываясь под ними. Они питаются горными ягодами, почками деревьев и молодыми побегами вереска. Самки строят свои гнезда на земле и откладывают в них от шести до десяти яиц темного цвета с красновато-коричневыми пятнами.

Это очень необычное провидение, что эти птицы в начале зимы надевают белое оперение, благодаря которому, будучи неспособными к обороне, они могут среди зимних снегов ускользать от преследования своих врагов. И не только это, но и в качестве дополнительной защиты от холода все перья, кроме крыльев и хвоста, теперь увеличены вдвое.

Говорят, что в качестве пищи эти птицы очень напоминают красных груш по вкусу.

166. *ЛЕСНОЙ ГРАУС, или ГЛУХАРЬ (Tetrao urogallus), - птица размером почти с индейку, ее оперение разнообразное, но сверху гнедое, отмеченное черноватыми линиями; хвост закругленный, а нижняя часть у основания крыльев белая.*

Эта птица встречается в северных частях Европы и Азии; и (хотя и очень редко) в высокогорьях Шотландии к северу от Инвернесса.

Не может быть никаких сомнений в том, что в древние времена эти птицы были обычным явлением в горных районах Южной Британии. В странах, где много сосновых лесов, они питаются почками елей и молодыми шишками, так что иногда вкус их мякоти становится крайне неприятным. Они также равнодушны к ягодам можжевельника.

Самки строят гнезда на земле и откладывают от восьми до шестнадцати яиц белого цвета с желтыми пятнами.

167. *КУРОПАТКИ (тетрао пердикс) особенно отличаются тем, что имеют под глазами голое алое пятно; хвост ржавого цвета, грудка коричневая, а ноги светлого цвета.*

Эти птицы встречаются почти во всех странах Европы и во многих частях Азии с умеренным климатом.

Осенью и зимой куропаток обычно можно встретить стаями, как их еще называют, по десять-пятнадцать птиц, состоящими из родителей и их выводка. Спортсмены убивают их в огромных количествах для сервировки стола; и по всем способам приготовления они являются высоко ценимой пищей.

Куропатки примечательны тем, что никогда не садятся на деревья. Они живут на возделанных землях, строят гнезда прямо на земле и обычно откладывают от пятнадцати до восемнадцати яиц. Они вылупляются ближе к началу июня, и детеныши способны бегать, как только появляются на свет. Если яйца случайно будут уничтожены, самка во многих случаях сформирует другое гнездо и произведет на свет второе потомство. Птицы из этого выводка полностью оперяются только в начале октября и всегда представляют собой тщедушную расу. Если яйца куропаток поместить под обычную курицу, она без труда их высидит и воспитывает птенцов. Но куропатки, подросшие, почти всегда сбегают в поля и становятся дикими. Говорят, что жители Сцио, одного из островов Греческого архипелага,

разводят большие стаи куропаток, которым в течение дня разрешается выходить на поля, а вечером они всегда возвращаются домой на ночлег. В начале сезона размножения они на некоторое время скрываются, но, вылупившись, возвращаются со своими семьями во двор фермы.

Привязанность куропаток к своему потомству и уловки, к которым они прибегают, чтобы отвлечь внимание своих врагов, пока те ищут спасения бегством или укрывательством, хорошо известны почти всем лицам, проживающим в стране.

Обычно считается, что темные перья на груди куропатки характерны для самца; но было неопровержимо установлено, что они характерны и для самки. Самцов можно отличить от самок только по большей яркости оперения вокруг головы.

168. ПЕРЕПЕЛ (Tetrao corturnix) - птица значительно меньших размеров, но очень похожая на куропатку: ее форма, однако, более стройная, тело в серых пятнах, брови белые; а край рулевых перьев имеет форму полумесяца ржавого цвета.

Эти птицы встречаются в некоторых частях Англии; но в других странах Европы, а также в нескольких районах Азии и Африки они чрезвычайно многочисленны.

Перепела - перелетные птицы, обычно прибывающие в эту страну между серединой августа и серединой сентября и улетающие в апреле. Они очень ценятся за столом; их обычно едят жареными (не тушеными) и подают на тостах тем же способом, что и вальдшнепов. Их так много во многих странах Континента, что их можно приобрести даже десятками по очень низкой цене. В некоторых частях Италии за день отлавливаются тысячи перепелов в периоды их миграции. Русские также собирают их в огромных количествах и, упаковав в бочки, отправляют на продажу в Петербург и Москву. Раньше мы импортировали большое количество этих птиц живыми из Франции. Их перевозили почтовыми вагонами в больших квадратных ящиках, разделенных на пять или шесть отделений, расположенных одно над другим, и как раз на такой высоте, чтобы птицы могли стоять вертикально, причем в каждом ящике находилось около сотни перепелов. У этих ящиков спереди была проволока, и каждая перегородка была снабжена небольшим корытом для еды. Целью этого ввоза был исключительно стол.

Перепелиный нрав настолько раздражителен, что всякий раз, когда самцы содержатся вместе, они всегда дерутся. Эта склонность сделала их почитаемыми древними греками и римлянами для тех же целей, что охотничьи петухи для многих современных людей. Перепелиные бои в наши дни являются модным развлечением у китайцев и в некоторых частях Италии. Древние не ели этих птиц, полагая, что это нездоровая пища.

Перепела не так плодовиты, как куропатки. У них редко бывает больше шести или семи яиц, которые беловатого цвета с неровными ржавыми пятнами.

169. ДРОФА (*Otis tarda*, рис. 39), самая крупная наземная птица, добываемая в Англии, отличается тем, что ее оперение волнистое и пятнистое, с черным и темным, а снизу беловатое; клюв выпуклый и сильный, с пучком перьев по обе стороны нижней челюсти.

Эти птицы достигают около четырех футов в длину и встречаются небольшими стаями на открытых равнинах разных стран Европы, Азии или Африки. Ранее их видели на равнине Солсбери в Уилтшире и в других частях Англии; но из-за вольеров, которые были сделаны в последние годы, предполагается, что порода почти вымерла в этой стране.

Когда этих птиц было больше, чем сейчас, на них охотились серые гончие для развлечения, и, поскольку они бегали с большой скоростью (известно, что они редко поднимаются на крыло), погоня иногда была очень долгой.

Их мясо сравнивали с мясом индейки, а эпикурейцы на континенте, как утверждается, предпочитают бедро дрофы большинству других видов дичи.

Пугливость этих птиц такова, что они редко позволяют кому-либо приблизиться к ним на расстояние ружейного выстрела. Они летают медленно, и им трудно отрываться от земли, но в полете они способны продолжать свой полет на протяжении многих миль, не отдыхая. Дрофы питаются зеленой кукурузой и овощами, а также червями, лягушками, мышами и другими животными. Гнезд они не выют, но самка откладывает яйца, по два, на землю. Яйца размером с гусиные, бледно-оливково-коричневого цвета, с коричневыми пятнами.

170. СТРАУС (*struthio camelus*, рис. 40) это птица огромного роста, размером от семи до девяти футов от головы до земли; отличается чрезвычайно длинной шеей, несколько коническим клювом, крылья сформированы не для полета, а на лапах только по два пальца на каждой.

Обитает на обширных равнинах и пустынях в знойных регионах Азии и Африки.

Арабы преследуют страусов главным образом из-за их перьев, которые являются важным предметом торговли. Этот народ использует жир этих птиц в кулинарии; иногда они питаются мясом.

The Яйца страуса имеют крупный размер и на юге Африки считаются большим деликатесом. Их готовят к употреблению различными способами, но лучший способ - просто засыпать их горячей золой и через отверстие, проделанное в большем конце, перемешивать содержимое, пока они не приобретут консистенцию омлета. Яйца страусов способны сохраняться в течение длительного времени даже в море, и их не нужно постоянно переворачивать, как это требуется в случае с куриными яйцами. Это объясняется большой толщиной раковин. На мысе Доброй Надежды их обычно продают по цене около шести пенсов за штуку. Египтяне подвешивают скорлупу от этих яиц в качестве украшения под сводчатыми крышами своих домов; и их часто подвешивают между светильниками в мечетях магометан, а также в греческих и коптских церквях. Из раковин готтентоты делают ожерелья, браслеты и украшения для талии. В яйцах страуса часто находят что-то вроде маленьких камешков

овальной формы размером с горошину кабачкового жира, которые иногда оправляют и используют для изготовления пуговиц. *Шкуры* страусов используются арабами в качестве заменителя кожи.

Но никакие части тела страуса не представляют такой ценности, как *перья* крыльев и хвоста. Они состоят из рыхлых и шелковистых нитей, и ими больше всего восхищаются, когда их выщипывают у птиц живыми. Арабы упаковывают их в пачки, которые складывают их, большие и маленькие, хорошие и плохие, вместе для продажи. В Европе их используют для женских головных уборов; и для этой цели наиболее ценятся самые короткие и легкие. Страусиные перья, которые ввозятся в нашу страну с мыса Доброй Надежды, считаются не такими качественными, как те, которые мы получаем из Бербери; они лучшего цвета, но не такие совершенные по форме, тонкие и неправильной формы. На все страусиные перья, ввозимые в Англию, взимается постоянный налог в размере 1*l.* 15*фунтов стерлингов* и военный налог в размере 1*s.* 8*d.* за фунт.

Два, три, а иногда и четыре страуса откладывают свои яйца, числом тридцать или сорок, в одно и то же углубление в песке; и они не оставляют их полностью вылупляться под палящим солнцем, как обычно предполагается. Иногда этих птиц выращивают в домашних условиях.

ОТРЯД V.—КУЛИКИ, ИЛИ ГРАЛЛЫ.

171. *ОБЫКНОВЕННЫЙ, или БЕЛЫЙ, АИСТ* (*Ardea ciconia*) - птица, отличающаяся сильным и острым красным клювом, белым оперением, а глазницы и перья перьев черные. Перья на груди длинные и свисающие.

Длина этой птицы превышает три фута. Она встречается во всех частях света, за исключением Америки; и, хотя ее редко можно увидеть в Англии, чрезвычайно распространена в Голландии и некоторых других частях Европы. Это перелетная птица, которая осенью покидает Европу и направляется в Египет, Берберию и некоторые страны Азии.

Магометане питают величайшее почтение к аисту, и любой человек вызвал бы отвращение, кто попытался бы убить или даже приставать к этим птицам. Они часто встречаются на улицах самых густонаселенных городов, где питаются отбросами и грязью почти всех видов; а в болотистых странах они приносят большую пользу, питаясь ядовитыми рептилиями и насекомыми. В древней Фессалии убийство одного из них считалось преступлением, которое можно было искупить только смертью.

Аисты легко приручаются и становятся домашними, их можно приучить жить в садах, которые они вскоре очищают от лягушек, жаб и других рептилий. В диком состоянии они вьют гнезда из палок и сухих растений на высоких деревьях или вершинах скал. Жители Голландии часто ставят на свои дома ящики, чтобы они могли строить в них постройки.

The Перья аиста большие, из них получают отличные ручки для письма.

172. ОБЫКНОВЕННАЯ ЦАПЛЯ (*Ardea major*, рис. 41) - птица из отряда аистовых, отличающаяся синеватым цветом оперения, тем, что у самца длинный и свисающий гребень на задней части головы, длинные перья на шее; и двойным рядом черных пятен на шее.

Эта птица, достигающая чуть более трех футов в длину, распространена в большинстве болотистых районов Великобритании.

Несколько столетий назад цапли были почти таким же обычным явлением по соседству с домами знати, как и лежбища. Эти птицы, как и грачи, с удовольствием вьют свои гнезда в обществе и на самых высоких деревьях. Мистер Пеннант упоминает о восьмидесяти гнездах цапель, которые были насчитаны на одном дереве в Кресси-Холле, недалеко от Госбертона в Линкольншире.

Когда охота на цаплю, или охота на этих птиц с соколами, была любимым развлечением в этой стране, сохранению породы уделялось большое внимание, они считались королевской дичью и были настолько защищены законами, что любое лицо, уничтожившее или застрелившее одну из них, подлежало штрафу в размере двадцати шиллингов. За похищение молодых цапель из гнезда полагался штраф в десять шиллингов, а любой, кто брал или уничтожал яйца в период с двадцать первого марта по тринадцатое июня, наказывался двенадцатимесячным тюремным заключением и конфискацией восьми пенсов за каждое добытое таким образом яйцо. Раньше эти птицы были так же ценны к столу, как сейчас фазаны, и, как утверждается, не менее четырехсот цапель подавались на престольный праздник архиепископа Невилла во времена правления Эдуарда Четвертого.

Плюмажи, сделанные из перьев цапли и белой цапли, используются в качестве украшений для шапок рыцарей ордена подвязки.

Цапли питаются в основном рыбой и очень разрушительны в прудах. Было подсчитано, что одна цапля уничтожает около 3000 карпов в год. Эти птицы добывают свою добычу, заходя в воду вброд и хватая рыбу, когда та проплывает мимо; они также иногда ловят ее на мелководье, выпрыгивая с воздуха и прижимая ко дну.

173. ВЫПЬ (*Ardea stellaris*, рис. 42) - птица из отряда аистов, отличающаяся коричневатожелтым оперением с различными черными отметинами; особенно длинными перьями на шее и груди; сильным клювом коричневого цвета сверху и зеленоватого снизу.

Эта птица не такая крупная, как цапля. Он встречается в болотах нескольких частей Англии, а также на континентах Европы, Азии и Америки.

The *Мякоть* биттерна раньше пользовалась большим уважением за столом. Среди других угощений на празднике интронизации архиепископа Невилла, по-видимому, было 204 пирожных. Сейчас этих птиц иногда можно увидеть в лондонских птицеводческих магазинах, где они обычно продаются примерно по полгинеи за штуку. *Задние когти* когда-то считались зубочистками, поскольку считалось, что их использование предохраняет зубы от гниения.

Немногие птицы их размера более сильны или, при нападении, более свирепы, чем эти. Они питаются в основном рыбой, лягушками, мышами и другими животными. В течение февраля и марта самцы по утрам и вечерам издают что-то вроде глубокого мычания, которое, как предполагается, является их призывом к самкам. Эти птицы вьют свои гнезда среди тростника и обычно откладывают четыре или пять зеленовато-коричневых яиц.

174. *КРОНШНЕП* (*Scolopax arquata*, рис. 44) - птица, известная по длинному изогнутому черному клюву, голубоватым ногам и черноватым крыльям со снежными пятнами и отметинами.

Его общий вес составляет от двадцати до тридцати унций.

Зимой большие стаи этих птиц можно увидеть на наших морских побережьях, а летом они часто улетают в горные районы внутренней части страны. Они встречаются в Европе, Азии и Африке.

Кроншнепов часто отстреливают для употребления в пищу, и иногда они очень вкусны, особенно если их убивать на расстоянии от моря; но те, которых убивают вблизи морских побережий, часто имеют рыбный привкус.

Они питаются морскими и другими червями и насекомыми и строят свои гнезда на земле в безлюдных местах, вдали от побережья, откладывая четыре яйца бледно-зеленого или оливкового цвета с неправильными коричневыми пятнами.

175. *ВАЛЬДШНЕП* (*Scolopax rusticola*, рис. 45) это птица с разнообразным оперением, длинный прямой клюв красноватый у основания, ноги пепельного цвета, бедра покрыты перьями, а голова с черной полосой с каждой стороны.

Вес вальдшнепа обычно составляет около двенадцати унций.

Эти птицы перелетные и обычно начинают прилетать в Англию примерно в первую неделю октября, а улетают примерно в середине марта.

Вальдшнепы, которые прилетают в южные районы Англии, вероятно, происходят из Нормандии, а те, что обитают в северных районах, - из Швеции. Последнее становится

очевидным, поскольку время их отъезда из Швеции точно совпадает с временем их прибытия в Британию, а их отъезд из этой страны совпадает с их повторным появлением там. В своих миграциях они в основном летают ночью и прилетают в наибольшем количестве при северо-восточных ветрах и в туманную погоду.

Немногие птицы так ценятся на столе, как эти, и они самые жирные, а следовательно, и в наилучшем состоянии, в декабре и январе. До того, как они были защищены охотничьими законами, в некоторых северных частях Англии было принято ловить вальдшнепов ловушками. Длинные параллельные ряды камней или палок, высотой в четыре или пять дюймов, были выложены лунными ночами на часто посещаемых ими участках. В этих рядах было оставлено несколько промежутков или проходов, в которых были расставлены ловушки. Когда птицы, бегая в поисках пищи, подходили к одному из этих рядов, они обычно не пересекали его, а бежали сбоку, пока не добирались до ворот, в которые они входили и в которых их ловили. Несмотря на высокое мнение британских эпикурейцев о том, что вальдшнепы подаются на стол, мы уверены, что жители Швеции, Норвегии и других северных стран полностью отвергают их, полагая, что они вредны для здоровья. Они, однако, питаются *яйцами* вальдшнепа и особенно неравнодушны к ним. Их в большом количестве везут на продажу на рынки Стокгольма и Готтенбурга.

Начиная свой полет, эта птица тяжело отрывается от земли и издает хлопающий звук крыльев. Он недолго продолжает полет и останавливается так внезапно, что, по-видимому, падает мертвым грузом. Через несколько мгновений после того, как он оказался на земле, он быстро бежит, но вскоре останавливается, поднимает голову и оглядывается по сторонам, прежде чем рискнуть спрятаться под травой или кустами.

Известно, что вальдшнепы редко размножаются в этой стране. Однако те очень немногие, которым случается остаться после того, как большие стаи улетают, строят свои гнезда на земле, обычно у корней какого-нибудь дерева, и откладывают четыре или пять яиц ржавого цвета с коричневыми пятнами. Они питаются червями и насекомыми.

176. *ОБЫКНОВЕННЫЙ БЕКАС* (*Scolopax gallinago*, рис. 43) - небольшая птица с длинным прямым клювом, коричневыми ногами, оперение разнообразно: сверху черноватое, снизу коричневое, а спереди отмечено четырьмя коричневыми линиями.

Эти птицы, которые обычно весят около четырех унций, обитают в болотистых местах в большинстве частей света. Они мигрируют, значительная часть из них покидает Великобританию весной и возвращается осенью. Однако многие остаются с нами на протяжении всего года.

Бекасы, благодаря своему нежному вкусу, пользуются большим спросом к столу. Но поскольку, подобно вальдшнепам ([175](#)), их едят вместе с внутренностями, которые содержат много насекомых-возбудителей и т. Д. Предполагалось, что частое употребление такой пищи способно вызвать подагру или, по крайней мере, ускорить ее пароксизмы. В

отношении этих птиц примечательно, что, хотя они обычно жирные и обильно питаются, они редко вызывают отвращение даже у самых слабых желудков.

Зимой они обычно держатся вблизи болотистых мест, прячась среди камыша и густой травы; но во время сильных морозов они прибегают к защищенным источникам, незамерзшим заболоченным местам или любым открытым потокам воды. Летом они расселяются по всей стране, а иногда встречаются даже среди самых высоких гор. Когда спортсмен будит их, они издают слабый свист и обычно улетают против ветра в зигзагообразном направлении. Бекасы самые жирные, и лучший сезон для них приходится на ноябрь и декабрь.

Эти птицы питаются мелкими червями, слизнями и насекомыми. Они строят свои гнезда из сухой травы и перьев в скрытых и недоступных местах болот, и в каждом из них по четыре яйца грязно-оливкового цвета, отмеченные темными пятнами.

177. *ЕРШ и РИВ (Tringa pugnax, рис. 46) - самец и самка одного из видов куликов, у которых очень разнообразное оперение: лицо покрыто желтыми прыщами, три боковых рулевых пера без пятен, а кроющие перья крыльев коричневые, переходящие в пепельный цвет.*

У самцов, или ершей, после двенадцатимесячного возраста на голове образуется очень необычное скопление длинных перьев, которые ежегодно опадают в сезон линьки. У самки, или рива, нет перьев, подобных этому описанию. Вес ерша обычно превышает семь унций, а рива - около четырех.

Эти птицы обитают в болотах Линкольншира, Кембриджшира и Йоркшира.

В начале весны они начинают появляться на болотах и исчезают примерно на Михайлов День. Этих птиц ловят сетями, и известно, что умелый птицевод ловит шесть дюжин за одно утро. Как правило, отбираются только самцы, самкам разрешается сбежать из-за их меньшего размера и того, что их можно оставить для размножения. Пойманных животных обычно оставляют на несколько дней для откорма; с этой целью их кормят вареной пшеницей, хлебом и молоком, смешанными с конопляным семенем, в которое иногда добавляют сахар. При такой обработке в течение двух недель они становятся чрезмерно толстыми. Обычный способ их умерщвления - отрезание головы ножницами. Их готовят, как вальдшнепов, с потрохами, и, когда они доведены до совершенства, эпикуреи считают их самым вкусным блюдом.

У самцов, которых гораздо больше, чем самок, есть очень странная привычка завладевать каждому небольшим участком земли, по которому они бегают по кругу до тех пор, пока вся трава не будет уничтожена. Эти холмы, как их называют птицеловы, находятся недалеко друг от друга, и как только самка садится, все ерши по соседству немедленно начинают драться за нее. Именно во время этого состязания птицеловы пользуются возможностью запутать их в своих сетях.

Ривы строят свои гнезда из нескольких соломинок и сухой травы, неплотно сложенных на земле, и откладывают каждое по четыре белых яйца, помеченных большими пятнами ржавого цвета.

178. ЧИБИС, или ПИСАНКА (*tringa vanellus*), - хорошо известная болотная птица, у которой хохолок на затылке, верхняя часть оперения зеленая, грудка черная, а ноги красные.

Его общий вес составляет семь или восемь унций. Эта птица часто обитает во влажных пустошах и болотистых местностях почти во всех частях Европы, Азии и Африки с умеренным климатом.

Название чибисов было дано этим птицам из-за хлопающего шума, который они издают своими большими крыльями во время полета; а название пи-уит было получено по их крику. Зимой они сбиваются в стаи, и их ловят сетями так же, как ершей ([177](#)), но убивают сразу после поимки. Чибисы пользуются большим спросом у лондонских птицеводов, особенно в октябре месяце, когда они упитанны и превосходно питаются. Их яйцаоливкового цвета с черными пятнами считаются особым деликатесом в течение всего сезона, в который их можно получить.

Чибисы питаются в основном червями, и самки откладывают по два яйца на землю, в какое-нибудь углубление, на сухих участках болот.

179. Ржанка (*Charadrius morinellus*) - вид ржанок, отличающийся округлым и тупым клювом и черными ногами, грудкой ржавого цвета и наличием белой полосы над каждым глазом и еще одной на грудке.

Эти птицы редко весят больше трех-четырех унций. Примерно в конце апреля, в течение мая и части июня их можно встретить стаями по восемь-десять особей вместе на пустошах и вересковых пустошах Кембриджшира, Линкольншира и Дербишира, а также среди гор Уэстморленда и Камберленда. Их также можно увидеть на холмах Уилтшир и Беркшир-даунс в апреле и сентябре.

Манеры этих птиц таковы, что их можно поймать даже рукой с помощью очень простой уловки. Раньше у птицелова был обычай отправляться ночью со свечой и фонарем в те места, где, как он знал, птицы имели обыкновение устраиваться на ночлег. Разбуженные, но не вооруженные светом, если бы он приблизился с осторожностью, они оставались бы неподвижными до тех пор, пока он не смог бы их обнаружить. Теперь он вытягивал одну из своих рук, что заставляло птиц-имитаторов расправлять крыло; затем ногу, которую птицы точно так же имитировали. Он делал это поочередно, пока не оказался достаточно близко, чтобы вытянуть и запутать их в своей сети. Помимо этого, существовали и другие

приспособления, но большая легкость убийства этих птиц из ружья в последние годы сделала их все бесполезными.

Когда доттерели лучше всего готовятся в сезон, они очень жирные и деликатесные.

Есть несколько птиц, которых лондонские птицеводы продают под названием *ржанки*. В основном это ЗОЛОТИСТАЯ РЖАНКА (*Charadrius pluvialis*), СЕРЫЙ ПЕСОЧНИК (*Tringa squatorola*) и ЗЕЛЕНый ПЕСОЧНИК (*Tringa ochropus*), которые очень ценятся к столу.

180. *СУХОПУТНЫЙ КОРОСТЕЛЬ, или КУКУРУЗНЫЙ КОРОСТЕЛЬ* (*Rallus crex*), отличается коротким и сильным клювом и далеко расположенными назад ногами; перья на спине черные с лавровым окаймлением, а крылья красновато-ржавого цвета.

Обычный вес этих птиц составляет от шести до восьми унций. Летом их можно встретить на кукурузных полях, но они перелетные, и их редко можно увидеть после середины сентября.

Хорошо известен замечательный крик "крэк, крэк, крэк", издаваемый этими птицами на лугах и кукурузных полях перед скошением травы и кукурузы. Он слышен из самой густой части зарослей, и когда какой-нибудь человек приближается к этому месту, скорость, с которой он бежит, так велика, что почти через мгновение его слышно на расстоянии сорока или пятидесяти шагов.

Преследуемые собаками, эти птицы упорно держатся на земле, и иногда их можно схватить даже рукой. Они часто резко останавливаются и садятся на корточки, и собака, промахнувшись мимо цели, теряет свой след. Доведенные до последней крайности, они поднимаются, но летят тяжело и обычно со свисающими ногами. Они не улетают далеко, прежде чем приземлиться: затем разбегаются и, прежде чем спортсмен успевает добраться до места, оказываются на значительном расстоянии. Иногда леер садится на живую изгородь, и в этом случае он садится на нее и сидит неподвижно до тех пор, пока преследователь (который думает, что он на земле) почти не коснется его.

При первом появлении эти птицы довольно тощие, но перед отлетом они становятся такими толстыми, что автор книги "Сельские забавы" сообщает нам, что ему часто приходилось заворачивать их в носовой платок, когда их убивали, чтобы жир, вытекающий из отверстий от пуль, не запачкал других птиц.

Самки откладывают двенадцать или более яиц красновато-синевато-белого цвета, отмеченных ржавыми и пепельными пятнами и вкраплениями. Гнездо рыхлое, из мха или сухой травы, обычно в каком-нибудь углублении среди густой травы.

ОТРЯД VI.—ПЛОВЦЫ, ИЛИ АНСЕРЫ.

181. *ДИКИЙ ЛЕБЕДЬ, или ХУПЕР* (*Anas cygnus*), отличается от ручного лебедя ([182](#)) тем, что кожный покров у основания клюва желтый, а не черный, и он меньшего размера.

Эти птицы обитают в северных частях Европы, Азии и Америки.

На нескольких озерах Шотландии очень много диких лебедей; и их узнают на большом расстоянии по крику, который мало чем отличается от звука кларнета, издаваемого новичком в музыке.

Примерно в августе месяце эти птицы меняют оперение, во время чего в некоторых странах их убивают дубинками или преследуют собаки. Их мясо считается полезной и аппетитной пищей, а яйца считаются особенно вкусными. Из шкур, которые используются в Англии, с набитым на них пухом, для муфт, палантинов и пуховиков, жители Исландии и Камчатки шьют разного рода одежду. Североамериканские индейцы иногда ткут из пуха декоративные платья, а из крупных перьев делают шапки и плюмажи для украшения голов своих воинов.

182. *Ручной лебедь* (*Anas olor*, рис. 47), самая крупная из всех британских птиц, отличается от дикого лебедя ([181](#)) более крупными размерами и тем, что кожный покров у основания клюва черный, а не желтый.

Это обитатель как Европы, так и Азии.

Наши предки так высоко ценили этих красивых и статных птиц, что по акту Эдуарда Четвертого ни одному лицу, обладавшему земельным участком стоимостью менее пяти марок в год, не разрешалось содержать их. В наши дни кража лебедей считается уголовным преступлением, и за кражу яиц предусмотрено наказание в размере двадцати шиллингов каждое.

Раньше лебедей подавали почти на каждый большой праздник. На празднике архиепископа Невилла в царствование Эдуарда Четвертого было не менее 400 этих птиц. В настоящее время в пищу употребляются только *лебеди*, или молодые лебеди. Значительное количество этих животных ежегодно откармливается недалеко от Норвича, к Рождеству, и главным образом для стола корпорации этого города.

Гнездо лебедь строит примерно в феврале месяце в траве и обычно среди камышей у воды. Яиц шесть или восемь, крупного размера и белого цвета.

183. *ДИКИЙ ГУСЬ* (*Anas anser*) отличается несколько цилиндрическим клювом, телом пепельного цвета сверху и более бледным снизу, а шея полосатая.

Большие стаи диких гусей часто встречаются во всех болотистых районах Англии, а также в северных частях континентов Европы, Азии и Америки.

Этих птиц убивают из-за их мяса, которое является превосходной и питательной пищей; именно из них были получены наши обыкновенные или *ручные гуси*.

Огромное количество последних содержится в болотах Линкольншира и других частях Англии, и главным образом ради их перьев. Из них их безжалостно лишают жизни, один раз

в год для первых и пять раз для вторых. *Перья*, или крупные перья крыльев, называются первыми, вторыми и третьими в зависимости от порядка, в котором они растут. Последние два вида - это те, которые в основном используются для письма, из-за большего размера их стволы. А поскольку полезность и ценность перьев при изготовлении ручек в значительной степени зависит от их твердости и эластичности, были изобретены различные способы их упрочнения. Самый простой из них заключается в том, чтобы погрузить стволы на несколько мгновений в горячий песок или золу, затем прижать их почти перочинным ножом, а затем восстановить их округлость пальцами с помощью куска кожи или шерстяной ткани, одновременно удаляя трением их внешнюю шероховатость. Но когда необходимо приготовить большое количество, используются другие методы. Aqua-fortis часто используется для приготовления игл, которыми их окрашивают в желтый цвет.

Все лучшие *перья*, которые используются в этой стране для изготовления кроватей, валиков и подушек, принадлежат гусям, а те, которые добываются в графстве Сомерсет, обычно считаются лучшими. Ежегодно с севера Европы ввозится большое количество гусиных и других перьев; но так как их недостаточно для удовлетворения спроса, то к ним часто примешивают перья петухов и кур, а также уток и индеек, которые все значительно уступают перьям гусей. Лучший способ сохранить перья - это выставить их в помещении на солнечные лучи; и, как только они полностью высохнут, разложить их неплотно в пакеты, в которых их следует хорошо взбить, чтобы очистить от пыли и грязи. В последние годы из перьев стали изготавливать шляпы.

Обычный вес хорошего гуся составляет пятнадцать-шестнадцать фунтов, но едва ли можно представить, насколько этот вес можно увеличить, пичкая птиц бобовой мукой и другими продуктами для откорма. В некоторых местах принято пригвоздить их к полу за перепонки лап, чтобы предотвратить любую возможность действий и, таким образом, сделать их более откормленными. В Вене *печень* гусей считается большим деликатесом. Их едят тушеными, и у некоторых немецких птицеводов есть способ вырастить их до огромных размеров.

При выборе гусей к столу следует позаботиться о том, чтобы лапки были желтыми, что свидетельствует о молодости птицы: у старых гусей лапки красные. Если ножки были убиты недавно, они будут податливыми, но если их почистить, они, как правило, окажутся сухими и жесткими.

Этих птиц называют *зелеными гусями* до трех-четырёхмесячного возраста; и в этом незрелом возрасте многие люди с большим уважением относятся к ним за столом.

Помимо настоящего, существует несколько других видов гуся, которые полезны из-за своих игл и оперения, а также как источник пищи для человечества.

184. *ДИКАЯ УТКА* (Anas boschas) отличается общей синеватой окраской оперения, наличием узкой белой отметины вокруг шеи, прямым клювом и загнутыми кверху рулевыми перьями самца.

Самца зовут кряква, или селезень, а самку зовут утка.

Дикие утки очень распространены в большинстве болотистых районов Англии: они также встречаются на континенте Европа, Азия и Америка.

Одним из способов ловли диких уток на болотах Линкольншира и некоторых других стран является так называемые *приманки*. Это пруды, обычно образующиеся в заболоченных местах и окруженные лесом или тростником, а по возможности и тем и другим. Дикие птицы попадают в сети, расставленные в канавах-приманках, специально обученными для этой цели утками, которые называются птицами-подсадными утками. Последние улетают за границу, но регулярно возвращаются за пищей к пруду-приманке, где они смешиваются с ручными утками, которые никогда не покидают это место. Когда требуется поймать диких птиц, в канавы выбрасывают некоторое количество семян конопли. Подсадные и ручные утки ведут их на поиски этого предмета вдоль канав, которые обычно заросли тростником через определенные промежутки времени с каждой стороны, чтобы человек-подсадная утка не был замечен. И как только они подошли к той части рва, над которой натянута сеть, сзади появился человек. Боясь вернуться мимо него и не имея возможности спастись бегством, они продвигаются дальше к концу сети, которая заканчивается на суше, и там их ловит человек, специально поставленный для этой цели. Дрессированные птицы возвращаются обратно, мимо подсадного человека, снова в пруд. Общий сезон ловли диких уток длится с конца октября до начала февраля; и нам сообщили, что на десяти приманках, расположенных недалеко от Уэйнфлита, за один сезон было поймано до 31 200 диких уток, сигов, чирок и других водоплавающих птиц.

Эти птицы - оригиналы, которым мы обязаны созданием нашей ценной породы, обыкновенной, или *ручной утки*.

185. *ЧИРОК и куропатка (Anas crecca и penelope) - два небольших вида уток, из которых у первой по зеленому пятну на каждом крыле и белой полоске вокруг глаз и под ними; у второй хвост несколько заострен, нижняя часть около хвоста черная, голова коричневая, передняя часть белая, а спина покрыта пепельными и черноватыми отметинами.*

Оба этих вида распространены в Англии, и их убивают для сервировки стола.

186. *УТКА-ГАГА (Anas mollissima, рис. 48) примерно вдвое больше обыкновенной утки и известна тем, что ее клюв цилиндрической формы, а кожица у основания разделена сзади на две части и сморщена.*

Эти птицы обитают в северных частях Европы, Азии и Америки и обычно устраивают гнезда на небольших островах недалеко от морского берега.

Гнезда гагачьих уток снаружи построены из морских растений и выстланы белым пухом, который птицы выщипывают из собственной груди. Это вещество называется *гагачий пух*. Его собирают из гнезд птицеловы, которые для этой цели осторожно извлекают самок, а затем забирают определенную порцию пуха и яиц у каждой из них. Из их грудей выщипывается больше пуха, и откладывается больше яиц, чтобы заменить те, которые были взяты. Гнезда разоряются тем же способом, что и раньше; и когда птенцы оперяются, собирают весь оставшийся пух. Обычно считается, что пух из одного гнезда, после того как он собран и очищен, будет весить около четверти фунта; и основную массу всего этого количества можно легко представить, если указать, что трех четвертей унции гагачьего пуха более чем достаточно, чтобы заполнить тулью большой шляпы. Этот пух используется для застилания кроватей, но, в частности, для изготовления так называемых пуховых одеял, своего рода покрытия, почти похожего на перину, которое используется в северных странах Европы для защиты от холода вместо обычного стеганого одеяла.

The *Мясо* и *яйца* этих птиц употребляются в пищу, а их *шкурки* жители гренландии сшивают вместе и делают из них нижнюю одежду.

187. *ТУПИК* (*Alca arctica*, рис. 49) морская птица размером с голубя, отличающаяся большим клювом, сжатым с боков и отмеченным четырьмя бороздками; макушка головы, кольцо вокруг горла и все верхние части оперения черные, а нижняя часть белая.

Это перелетные птицы, прилетающие в эту страну примерно в начале апреля и покидающие ее в августе. В основном они встречаются на скалах и возвышенностях, в малолюдных местах, недалеко от морского берега.

Разведение тупиков поощряется на острове Престхолм, Северный Уэльс, и в других частях британских владений в качестве источника прибыли. Птицы, которых в некоторых местах неисчислимо много, вьют свои гнезда в ямках в земле, и в каждом гнезде содержится только одно белое яйцо. Молодняк вынимают до того, как он полностью оперится, а после того, как вынимают кости, закрывают мякоть кожицей и маринуют в уксусе, пропитанном специями. В таком виде их продают как деликатес для стола. Мясо старых птиц невкусное из-за того, что они питаются морскими водорослями и рыбой. Доктор Кайус сообщил нам, что в римско-католических странах тупиков разрешается употреблять в пищу вместо рыбы во время Великого поста и в другие постные дни.

188. *ПИНГВИНЫ* (рис. 50.) - это племя морских птиц с прямым и узким клювом, бороздчатым с боков; ноги расположены так далеко назад, что они ходят в вертикальном положении; а крылья маленькие, не рассчитанные на полет и покрытые широкой и прочной перепонкой.

Большинство пингвинов обитает на разных островах Южных морей.

Огромное количество этих птиц обитает на Фолклендских островах, и для моряков они иногда служат весьма сезонным источником пищи. Как правило, они очень жирные, и перед

употреблением с них нужно снимать шкурку. Иногда их солят и фасуют в бочки вместо говядины. Эти птицы настолько бесстрашны при приближении людей, что нетрудно сбить их с ног и убить палками.

Пингвины строят свои гнезда в норах в земле и обычно откладывают по одному яйцу в каждое гнездо. *Яйца* - превосходное блюдо.

189. *ПЕЛЕКАНЫ, или КОРВОРАНТЫ, - это племя птиц, отличающихся тем, что их клювы загнуты на конце, снабжены гвоздем на конце и мешочком внизу, а лицо голое.*

Известно более тридцати видов пелеканов, некоторые из которых встречаются почти во всех частях света.

Из них наиболее примечательным видом является большой, или БЕЛЫЙ ПЕЛЕКАН (*Pelecanus onocrotalus*). Он снабжен мешком, прикрепленным к нижней челюсти клюва, таким большим, что в нем может поместиться большое количество рыбы. Ими пелекан питается, и с помощью этого мешка он может передавать их в качестве пищи своему потомству. Нам сообщают, что жители Мексики иногда добывают запас рыбы, жестоко ломая крыло живому пелекану, а затем привязывая птицу к дереву. Говорят, что его крики привлекают к этому месту других пелеканцев, которые отдают часть собранной ими провизии своему заключенному товарищу. Как только это замечено, люди, которые прячутся на небольшом расстоянии, бросаются к месту происшествия и забирают все, кроме небольшой порции, достаточной для содержания пленника.

Китайцы обучают один из видов (*Pelecanus sinensis*) ловить рыбу, и птицы настолько хорошо обучены, что, кажется, глотают не рыбу, а ту, которую им дают для поощрения и пропитания.

190. Олуша (*Pelecanus bassanus*, рис. 51) - вид пелеканов, настолько многочисленный и в то же время настолько важный для жителей некоторых частей Шотландии, что, как говорят, только на острове Сент-Килда жители ежегодно убивают более 20 000 особей в качестве пищи. Однако съедобны только молодые птицы, и, чтобы добыть их и яйца, птицеловы подвергаются наибольшему риску. Они не только лазают по скалам, но даже позволяют спускаться с вершины самых опасных пропастей на веревках к выступам, на которых расположены гнезда. Поскольку олуши и их яйца являются основной пищей жителей Сент-Килды в течение всего года, для этой цели их хранят в замороженном виде в небольших пирамидальных каменных постройках, покрытых дерном и золой.

КЛАСС III.—ЗЕМНОВОДНЫЕ.

ОТРЯД I.—РЕПТИЛИИ.

191. ГРЕЧЕСКАЯ ЧЕРЕПАХА (*Testudo græca*) - вид рептилий грязно-желтого и черного цвета; с четырьмя лапами и несколько полусферическим панцирем, состоящим из тринадцати средних выпуклых частей и примерно двадцати пяти краевых.

Эти животные около восьми дюймов в длину и три-четыре фунта весом. Они встречаются в лесах многих стран Континента и на большинстве островов Средиземного моря.

Почти во всех странах, где водятся эти черепахи, они считаются ценным продуктом питания; их готовят различными способами, но в основном используют для приготовления супа. Некоторые люди кровь употребляют в пищу без какой-либо кулинарной подготовки.

Каждая черепаха к концу июня откладывает в песок от тридцати до сорока яиц, круглой формы и размером примерно с голубиные. Эти яйца, сваренные вкрутую, пользуются особым уважением к столу. В некоторых частях Италии принято собирать и закапывать их в местах, вырытых в земле; а когда появляются детеныши, их кормят и заботятся о них до тех пор, пока они не будут в состоянии быть убитыми для стола.

В своих повадках животные кротки и миролюбивы; и, поскольку у них есть дом, который они постоянно носят с собой и в который они могут в одно мгновение спрятать свою голову, ноги и хвост, им нечего опасаться со стороны своих врагов. Прочность их панциря настолько велика, что бывали случаи, когда их переезжали, даже повозки, без травм. Известно, что черепахи доживают до возраста более 100 лет.

192. Несколько других видов черепах служат в пищу так же, как и настоящие; особенно КРУГЛАЯ ЧЕРЕПАХА (*Testudo orbicularis*), которая пользуется большим спросом на столах богатых жителей Германии и Венгрии.

193. ЧЕРЕПАХА С ЯСТРЕБИНЫМ КЛЮВОМ (*Testudo imbricata*, рис. 53) - морской вид черепах желтовато-коричневого цвета, у которых лапы в форме плавников, каждая с двумя

когтями, тринадцать пластинок в середине панциря и двадцать одна по краям, несколько неплотно прилегающих друг к другу по краям.

Это животное длиной от двух до трех футов обитает в морях Америки и Азии, а также иногда встречается в Средиземном море.

Пластинки или чешуя черепахи с ястребиным клювом составляют то красиво окрашенное и полупрозрачное вещество, которое называется *панцирем черепахи*. После размягчения с помощью кипятка ему можно придать практически любую форму; он востребован оптиками и другими художниками для многих целей, как полезных, так и декоративных. Древние греки и римляне были настолько равнодушны к использованию панциря черепахи, что украшали им двери, колонны своих домов и даже свои кровати; а о большом потреблении панциря в Риме можно представить по рассказу Веллея Патеркула, который сообщает нам, что, когда город Александрия был взят Юлием Цезарем, магазины или склады были так переполнены этим товаром, что он предложил сделать его главным украшением своего триумфа.

Лучший панцирь черепахи, ввозимый в эту страну, облагается ввозной пошлиной в размере 1s. 4½d. за фунт; а количество, проданное Ост-Индской компанией в 1808 году, составляло не менее 13 728 фунтов.

The Мясо ястребиноклювой черепахи не только неприятно на вкус, но, как говорят, даже в некоторой степени ядовито; у людей, которые его ели, наблюдались рвота и другие неприятные симптомы. Яйца, однако, считаются особенно вкусными.

194. ОБЫКНОВЕННАЯ, или ЗЕЛЕНАЯ ЧЕРЕПАХА (*Testudo mydas*, рис. 52), - морской вид черепах, отличающийся овальной формой; на передних лапах только два когтя, чешуя не складывается друг на друга и не имеет гребня, а средних чешуек всего тринадцать.

Это самый крупный из известных видов черепах, иногда достигающий шести футов и выше в длину и пятисот-шестисот фунтов в весе.

Они встречаются, и обычно в большом количестве, на безлюдных морских побережьях большинства стран, расположенных в зоне знойного климата.

Этот вид черепах является одним из самых ценных даров Провидения обитателям тропического климата и морякам, часто посещающим этот климат. Это дает им обильный запас вкусной и питательной пищи. В некоторых местах их так много, что бывали случаи, когда в течение трех часов добывалось сорок или пятьдесят штук. Обычно их ловят спящими на берегу. Моряки осторожно подходят к местам, где они обнаружены, и последовательно переворачивают их на спину. В этом положении они не могут встать на ноги и, таким образом, находятся в полной безопасности до тех пор, пока не будет собрано

достаточное количество людей для перевозки на борт судна. Черепах иногда убивают копьями, когда они лежат на дне моря на мелководье или плавают на поверхности.

Самки выкапывают углубления в песке морского берега, немного выше отметки прилива; и в них они откладывают иногда более сотни яиц, тщательно скрывая их от посторонних глаз, насыпая на них тонкий слой песка. Эти яйца, являющиеся полезной пищей, имеют почти шаровидную форму, каждое два-три дюйма в диаметре, и покрыты прочной оболочкой, чем-то напоминающей влажный пергамент. Они состоят из желтка, который при кипячении затвердевает, как у других яиц, и из белка, который не может затвердеть при нагревании.

Наиболее почитаемыми частями черепахи являются те, которые расположены около брюха, они нежно-белого цвета, чем-то напоминают телячий, и зеленый жир, обладающий очень специфическим запахом. Все это чрезвычайно питательно и имеет мягкую желеобразную природу; но, поскольку оно содержит большое количество жирных кислот, его не следует употреблять в пищу без соли, перца или других специй; и его следует тщательно избегать в любом виде инвалидам и лицам с ослабленным пищеварением. Мясо черепахи иногда разрезают на куски и солят, и в таком виде оно является предметом торговли в Вест-Индии. Солят не только мясо, но даже кишки и яйца. Из *жира* получается зеленовато-желтое масло, которое используется в лампах для розжига, а в свежем виде добавляется в пищу. Жители некоторых стран превращают верхние *панцири* черепах в каноэ, корыта, ведра и другие полезные предметы, а иногда используют их в качестве покрытия для домов.

Не похоже, чтобы черепаха была завезена в Англию в качестве предмета роскоши к столу более семидесяти или восьмидесяти лет назад. Мы импортируем этих животных в основном из Вест-Индии.

195. *СЪЕДОБНАЯ ЛЯГУШКА* (*Rana esculenta*) отличается угловатой спинкой и тремя желтоватыми полосами, которые тянутся от морды почти до задних ног.

Эти животные распространены не только в Англии, но и в прудах, канавах и болотах почти во всех частях Европы с умеренным климатом.

Как предмет роскоши к столу, съедобные лягушки пользуются большим спросом во Франции, Германии и других странах Континента. Их обычно ловят осенью граблями с длинными близко посаженными зубьями, сетями и множеством других способов. Некоторые люди развлекаются, ловя их на лески и крючки с наживкой из насекомых или червей. В этом сезоне их собирают тысячами и продают оптовым торговцам, у которых для них есть большие оранжереи. Это ямы, вырытые в земле на глубину четырех или пяти футов, закрытые у входа доской, а поверх нее, зимой, соломой. Доктор Таунсон сообщил нам, что в Вене в 1793 году было всего три крупных торговца лягушками, которые поставляли большую часть тех людей, которые везли их на рынки для продажи.

Съедаемые части - это в основном задние конечности.

196. В Америке нередко употребляются в пищу виды, называемые *ЛЯГУШКАМИ-БЫКАМИ*, которые иногда достигают восемнадцати дюймов и выше в длину от носа до задних лап.

197. *КРОКОДИЛ* и *АЛЛИГАТОР* (*Lacerta crocodilus* и аллигатор) - два огромных животных из отряда ящериц, основное различие между которыми основано на том, что голова и часть шеи у первых более гладкие, чем у вторых, а морда пропорционально более широкая и плоская, а также более округлая на концах.

Длина взрослого крокодила составляет от восемнадцати до примерно двадцати пяти футов, а у аллигатора несколько меньше. Крокодилы водятся в основном в реке Нил, а аллигаторы - в реках и озерах некоторых частей Америки.

The Мясо обоих этих животных имеет сильный, неприятный и несколько мускусный привкус; тем не менее, его едят туземцы большинства стран, в которых они водятся. Она белая и сочная, и предпочтение отдается частям, расположенным около брюшка и хвоста. Однако говорят, что мякоть молодых особей лишена какого-либо неприятного вкуса и вполне приемлема даже для европейцев. Яйца также употребляются в пищу. Из зубов аллигатора, белых, как слоновая кость, американцы делают табакерки, заряды для ружей и несколько видов игрушек.

Существует необоснованное мнение, что верхние челюсти этих животных подвижны и что у них нет языка. Они плавают с огромной скоростью, а иногда во сне плавают по рекам, как огромные бревна. Их прожорливость чрезмерна; весьма неожиданным образом набрасываясь на животных, на которых они охотятся, они мгновенно утаскивают их в воду, опускаются на дно и там пожирают. Самки откладывают яйца, числом от восьмидесяти до ста, в песок и оставляют их вылупляться под палящим солнцем.

198. *ГУАНА* (*Lacerta iguana*, рис. 55) - вид ящериц длиной четыре-пять футов, с круглым и длинным хвостом, спиной с приподнятым гребнем чешуи и горлом с мешком, который может раздуваться до больших размеров.

Эти животные обитают среди скал или в лесах в нескольких частях Индии и Америки. В Суринаме, Гвиане и Кайенне они очень многочисленны, и иногда их ловят на островах Вест-Индии.

Едва ли какой-либо вид животной пищи вызывает такое восхищение у эпикурейцев в странах с жарким климатом, как мякоть гуаны. Он предпочтительнее даже жира черепахи, и его готовят различными способами: жарят, отваривают или превращают в суп. Жир этих животных после растопления и осветления можно использовать для многих целей. Мякоть иногда солят и экспортируют на продажу в дальние страны.

Существует несколько способов ловли гуан. Во многих частях Америки за ними гоняются собаки, которые специально обучены этой погоне. Часто их ловят силками, расставленными рядом с их убежищами, а иногда и веревочной петлей, прикрепленной к концу длинного прута.

The *Яйца* гуаны, которые обычно находят в песке у морского берега, как говорят, предпочтительнее для приготовления соусов и других кулинарных целей, чем яйца домашней птицы; но, когда их едят отдельно, они становятся вязкими во рту и на вкус европейца поначалу кажутся очень неприятными.

199. *ЗМЕИ*.—Несколько видов змей употребляются в пищу жителями стран, в которых они водятся. Американские индейцы часто лакомятся *ГРЕМУЧИМИ ЗМЕЯМИ* (*Crotalus horridus*), снимая с них шкуру и поедая их, как мы едим угрей. *БОЛЬШОЙ УДАВ* (*Boa constrictor*), который иногда достигает более тридцати футов в длину, является излюбленным блюдом негров некоторых стран. Мякоть *ОБЫКНОВЕННОЙ ГАДЮКИ* (*Coluber berus*) настоятельно рекомендовали в качестве лекарственного средства при нескольких заболеваниях, таких как проказа, цинга, ревматизм и чахотка, но ее полезные свойства сильно преувеличивались.

КЛАСС IV.—РЫБЫ.

ПОРЯДОК I.—АПОДАЛЬНАЯ РЫБА.

200. *РИМСКИЙ УГОРЬ* (*Muraena helena*, рис. 56) - длинная и скользкая рыба змеевидной формы, с различными отметинами и пятнистостью и без грудных плавников.

Он обитает как в пресных, так и в соленых водах и встречается в основном в Средиземном море и реках, впадающих в это море.

Римляне считали эту рыбу одним из величайших деликатесов, которые могли быть представлены на их столах; известны случаи, когда богатые люди даже кормили ее мясом рабов, приговоренных к смерти, полагая, что от этого она становится еще вкуснее.

Во многих частях побережья Италии в море были сделаны резервуары для хранения и откорма этой рыбы, и зажиточные сибариты освобождали от всякого рода дани лиц,

которые ее продавали. Их изображения были использованы в серьгах и других украшениях женского наряда. Плиний сообщает нам, что одним из римских наказаний для юношей в возрасте до семнадцати лет было порка их кнутами из кожи угря.

201. ОБЫКНОВЕННЫЙ УГОРЬ (*Muræna anguilla*, рис. 55) отличается тем, что его нижняя челюсть несколько длиннее верхней, а тело однородного цвета.

Это обитатель рек и прудов почти во всех странах Европы; иногда он достигает веса в пятнадцать-двадцать фунтов.

Из *плоти* угря получается очень сытное и вкусное блюдо; и, если бы не беспочвенные предрассудки, возникающие из-за его змееподобной формы, эта рыба пользовалась бы гораздо большим спросом к столу, чем сейчас.

Во многих реках, прилегающих к морю, угрей так много, что в первые осенние паводки иногда вылавливают по несколько тонн в день; а на реке Бан, близ Колрейна, в Ирландии, промысел угря ведется в таких масштабах, что его можно ловить за 1000 *литров*. *per annum*. Способы ловли угрей различны, но в основном это ловушки или машины различных видов, сконструированные таким образом, чтобы пропускать их внутрь, но предотвращать их возвращение.

В реке Найн, графство Нортгемптоншир, ловят небольшую разновидность угрей с маленькой головой и узкими ртами, которые получили название *постельные угри*. То, что на юге Англии называют *григами*, *глутами* или *снигсами*, представляет собой разновидность обыкновенного угря с более крупной головой, более тупым носом и более толстой кожей. *Серебристые угри*, вероятно, обязаны своим необычным цветом прозрачным и усыпанным гравием рекам, в которых они питаются.

Считается, что угри в высшей степени совершенны для употребления на столе с начала весны примерно до конца июля; однако они остаются вкусными до конца сентября. Способов их приготовления множество и они хорошо известны. В некоторых частях континента из *шкур* делают что-то вроде веревок, которые обладают большой прочностью и долговечностью. Жители нескольких районов Татарии используют их вместо стекла для окон, а на Оркнейских островах их носят как средство от судорог. Кусочки кожи угря нередко кладут в кофе для его осветления. Во многих частях Севера Европы чрезвычайно мелкие *чешуйки* смешивают с цементом, чтобы придать домам серебристый блеск.

202. *Морской УГОРЬ, или МОРСКОЙ УГОРЬ (Muraena conger), в основном отличается от обыкновенного угря тем, что нижняя челюсть короче верхней, а боковая линия белая.*

Он водится во всех европейских морях и в полный рост достигает от шести до двенадцати футов в длину и от двенадцати до двадцати дюймов в окружности.

На некоторых британских берегах конджеров так много, что из залива Маунтс в Корнуолле за несколько лет было экспортировано более десяти тонн сушеных конджеров весом в разные части Испании и Португалии. Эта рыба также особенно многочисленна в окрестностях Оркнейских и Гебридских островов. В основном ее ловят на прочные лески, каждая длиной около 500 футов, с шестьюдесятью крючками, расположенными на расстоянии примерно восьми футов друг от друга. Канаты опускаются в море, и иногда их так много, что они соединяются вместе, что простираются почти на милю в длину.

The Мякоть морского окуня белая, но грубая и жирная; и, хотя его часто едят, некоторым людям он крайне отвратителен. При засолке и сушке этой рыбы она усыхает менее чем до одной четвертой части своего первоначального веса, и этот процесс сопровождается самым тошнотворным зловонием. Испанцы и португальцы измельчают сушеный коньяк или взбивают в порошок, чтобы загустить супы и придать им пикантный вкус.

203. *ПЕСЧАНЫЙ УГОРЬ, или РАКУШКА (Ammodytes tobianus), - небольшая рыбка, отличающаяся формой угря: голова у нее уже тела, нижняя челюсть намного длиннее верхней, а верхняя губа раздвоена.*

Существует только один установленный вид лансе: он обитает на песчаных морских берегах в Северном океане и редко превышает длину в шесть-восемь дюймов.

Примерно с конца июня до середины октября этих блестящих маленьких рыбок ловят в огромном количестве на южных побережьях Англии. Иногда их ловят неводами с мелкими ячейками, а иногда выкапывают из песка при низкой воде с помощью своеобразной вилки с тремя или четырьмя короткими и плоскими зубцами.

В идеально свежем виде это одна из самых сытных и вкусных известных рыб. Но, чтобы она получилась идеальной, ее следует готовить почти сразу после вылова. Они так быстро разлагаются, что их невозможно доставить на какой-либо отдаленный рынок. Жители некоторых частей Континента солят и сушат их, и в этом штате они считаются большим деликатесом.

204. *ЕВРОПЕЙСКАЯ РЫБА-МЕЧ* (*Xiphias gladius*, рис. 57) известна тем, что ее верхняя челюсть удлинена до твердого лезвия в форме меча, а спинной плавник длинный и самый низкий посередине.

Эти рыбы имеют стально-голубой цвет и достигают от пятнадцати до двадцати футов в длину.

Они встречаются в большинстве районов европейских морей.

У древних римлян рыба-меч высоко ценилась как пища, и люди, находившиеся в лодках для этой цели, убивали ее гарпунами. Их ели не только свежими, но и нарезанными на кусочки и солеными. Жители Сицилии в наши дни чрезвычайно равнодушны к ним и покупают их, особенно те, что поменьше, по очень высоким ценам. В основном требуются детали, касающиеся брюха и хвоста. В нескольких местах недалеко от Средиземного моря плавники солят и продают под названием *калло*.

ПОРЯДОК II.—ЯРЕМНЫЕ РЫБЫ.

205. *ОБЫКНОВЕННАЯ ТРЕСКА* (*Gadus morhua*, рис. 58) отличается наличием трех плавников на спине, небольшой мясистой бородкой на нижней челюсти, хвостовым плавником, почти ровным на конце, и остистым первым лучом анального плавника.

Средний вес этих рыб составляет от десяти до двадцати или тридцати фунтов.

Для жителей многих стран, но особенно для жителей нашей собственной, промысел трески является очень важным источником богатства. Это дает занятие многим тысячам человек и занятость нескольким сотням судов. Рыбный промысел на большой банке близ острова Ньюфаундленд, безусловно, самый важный из всех, которые до сих пор были открыты в мире, и количество рыбы, водящейся в этом месте, превосходит всякое воображение. В 1791 году здесь было выловлено более 750 000 000 фунтов весом.

Этот огромный берег представляет собой огромную гору в море, длиной более 400 миль, шириной 150 миль и глубиной воды от двадцати до шестидесяти морских саженей. Впервые он был обнаружен в царствование Генриха Седьмого; а в 1548 году был принят парламентский акт, по которому всем англичанам разрешалось заниматься торговлей и рыбной ловлей на побережьях Ньюфаундленда и прилегающих берегов без уплаты каких-либо пошлин. В 1583 году сэр Хамфри Гилберт вступил во владение островом Ньюфаундленд от имени королевы Елизаветы; и первая английская компания, объединившаяся для создания там колонии, была зарегистрирована по патенту короля Якова Первого в 1609 году.

Промысел Ньюфаундленда в настоящее время обеспечивает фрахт примерно 300 судов грузоподъемностью от 100 до 200 тонн каждое. Они в основном поставляются с островов Гернси и Джерси, из Ирландии и некоторых портов Ла-Манша, таких как Пул, Дартмут и др.

Когда эти суда прибывают на промысел, образуется своего рода галерея, которая тянется от грот-мачты до юта, а иногда даже от одного конца судна до другого. В одном конце он снабжен бочками-печкой, в которую забираются рыбаки, чтобы укрыться от непогоды, при этом их головы покрываются чем-то вроде крыши, прикрепленной к верхней части бочки. Ловля ведется только на крючок и леску; приманками служат сельдь, мелкая рыба, называемая мойвой (209), моллюски или кусочки морской птицы. Каждый человек может поймать только одну рыбу за раз; однако известно, что иногда опытный рыбак добывал 400 рыбин в день. Как только рыба поймана, у нее вырезают языки, отрезают головы, вынимают печень, внутренности и позвоночник. После этого их солят и складывают на некоторое время в трюмы судов, а затем упаковывают в бочки для продажи под названием *зеленая* или *мокрая треска*. Когда рыбу нужно высушить, ее доставляют на лодках к берегу, где ее перегоняют, очищают и солят на помостах, возведенных для этой цели. Впоследствии их выкладывают на берег для просушки; они называются *сухой треской* и составляют основной объект торговли Ньюфаундлендов. Основными рынками сбыта рыбы являются Испания, Португалия, Италия и Левант.

Самые важные рыбопромысловые банки Европы находятся по соседству с Исландией, Норвегией и Оркнейскими островами, а Доггер-бэнк и Уэлл-бэнк - между этой страной и Голландией.

Поскольку воздушные пузыри трески толстые и имеют студенистую природу, исландцы часто делают из них *айзинглас*, подобный тому, который мы обычно импортируем из России. Ньюфаундлендские рыбаки обычно солят воздушные пузыри и фасуют их в бочки под названием *sounds*; и если они хороши, то считаются большим деликатесом для стола. *Языки* готовятся таким же образом и с той же целью. Из *печени*, после того как она в определенной степени протухнет, получают масло, которое считается лучшим по сравнению с китовым жиром (118), потому что оно сохраняет кожу более эластичной и при освещении выделяет при горении меньше пара, чем китовый жир. *Икру* исландцы собирают, солят, фасуют в бочки и продают голландцам, французам и испанцам в качестве приманки для анчоусов и другой рыбы. До начала Французской революции из Бергена ежегодно вывозилось от 20 000 до 30 000 баррелей этой икры. Жители некоторых частей Норвегии, когда не хватает корма, сушат *головы* трески и, смешав их с некоторыми видами морских водорослей, дают в пищу своему скоту.

Лондонские рынки в изобилии снабжаются свежей треской с рыбных берегов, прилегающих к нашей собственной стране. Сезон ловли этой рыбы длится с начала декабря примерно до конца апреля; ее доставляют живой в Темзу на надувных лодках, причем воздушные пузыри предварительно прокалываются заостренным инструментом, чтобы рыба не всплывала из воды. Для стола следует выбирать треску среднего размера, пухлую в области лопаток и возле хвоста, с глубокой впадиной за головой и с правильной волнистостью по бокам, как будто они ребристые. Жабры должны быть очень красными, глазки свежими, а мякоть белой и упругой.

Обычно считается, что косяки трески располагаются между 66° и 50° северной широты. Те, что попадают к северу или югу от этих градусов, малочисленны и плохи по качеству.

206. ПИКША (*Gadus aglefinus*) - рыба из отряда тресковых, у которой на спине кончики трех плавников, небольшая мясистая борода на нижней челюсти, верхняя челюсть длиннее, а хвост несколько раздвоен. На каждой стороне тела, немного ниже жабр, есть темные овальные пятна.

Вес этих рыб редко превышает семь-восемь фунтов.

На наши рынки поступает в основном пикша с побережья Йоркшира и других восточных частей Англии. Их лучший сезон приходится на период с июля по январь, после чего они откладывают яйца или икру и в течение многих недель едва ли съедобны; но те, которые еще не начали размножаться, могут быть допущены к столу после этого периода. Их мякоть, которая в некоторой степени напоминает мякоть обыкновенной трески, белая, плотная, с приятным вкусом и легко переваривается. Те, которые лучше всего подходят для стола, обычно не превышают по весу двух-трех фунтов.

Хотя пикшу иногда ловят сетями, гораздо чаще ее ловят на удочки. Каждая из них снабжена большим количеством крючков, и их опускают в море во время отлива, а затем поднимают с наступлением прилива. В некоторых случаях количество пойманных таким образом рыб было почти невероятным. Однако относительно них может сложиться некоторое представление, если учесть, что косяки пикши нередко достигали четырех-пяти миль в длину и почти мили в ширину.

Эту рыбу иногда засаливают и фасуют в бочки, как треску. И, если это сделать умело, они станут превосходной пищей и могут сохраняться в хорошем состоянии в течение длительного времени.

207. *ТОРСК* (*Gadus callarias*, рис. 59) - вид трески, у которого на спине три плавника, небольшая мясистая борода на нижней челюсти, верхняя челюсть длиннее нижней, а хвостовой плавник почти ровный на конце.

Его обычный вес составляет от двух до семи-восьми фунтов.

Говорят, что в качестве пищевого продукта торск превосходит всех рыб своего племени. В основном он встречается в Балтийском море и Северном океане, и до сих пор не было известно, что он часто бывает у берегов Англии. Наиболее благоприятные сезоны для ловли этой рыбы в Гренландии - весна и осень; обычно ловят на лески, сделанные из кусков китового уса или ремней из тюленьей кожи, причем на крючки насаживают рыбу.

Исландцы часто солят и сушат их в качестве одного из своих средств к существованию на зиму.

208. *ПУТАССУ* (*Gadus barbatus*) - небольшая рыба из семейства тресковых, отличающаяся большой глубиной тела, которая обычно составляет около трети его длины; наличием трех спинных плавников, небольшой мясистой борода на подбородке и семи проколов с каждой стороны нижней челюсти.

Его вес редко превышает полтора-два фунта.

Эти нежные рыбы водятся косяками у нескольких берегов Европы. Их обычно ловят примерно в августе месяце, и в некоторых частях французского побережья их так много, что известно, что рыбаки за один раз вылавливали их сетями по две-три сотни штук.

Французы считают их сухими и безвкусными в еде, но в Англии их часто ценят больше, чем уайтинги. Жители Гренландии часто солят их: они также солят и сушат *икру*; и особенно неравнодушны к *печени*, которую они заправляют и подают к столу с брусникой (*Empetrum nigrum*).

209. *Капеллан, или БЕДНЯК* (*Gadus minutus*), - рыба из отряда тресковых, которая редко превышает в длину шесть или семь дюймов и отличается от всех других представителей того же отряда черной внутренней частью брюшка.

У него три спинных плавника, небольшая борода на подбородке и девять проколов с каждой стороны нижней челюсти.

В промысле ньюфаундленда эти рыбы имеют большое значение как приманка для ловли трески. Они также встречаются в значительном количестве в Средиземном, Балтийском и

Северном морях, и где бы они ни появлялись, они являются источником большой радости для рыбаков, поскольку, как полагают, они предвещают обильные запасы ценной рыбы, которая преследует их и охотится на них.

Утверждается, что в 1545 году французское побережье Средиземного моря в течение двух месяцев посещали такие мириады капелланцев, что многие жители были вынуждены собирать вместе и хоронить выброшенных на берег, чтобы предотвратить любые пагубные последствия, которые могли возникнуть в результате разложения такой огромной массы животного материала. Эту рыбу иногда ловят на побережье Корнуолла.

Они считаются очень деликатесным блюдом, а в соленом виде особенно вкусны. Время от времени с Ньюфаундленда присылают несколько бочонков соленой капеллы в качестве подарков друзьям купцов в Англии, но рыба слишком мелкая, чтобы солить ее там в качестве статьи прибыли. Их ловят как лесками, так и сетями.

210. ПУТАССУ (*Gadus merlangus*) отличается от других рыб из отряда тресковых наличием трех плавников на спине, отсутствием бороды на подбородке, верхняя челюсть длиннее нижней, хвостовой плавник несколько впалый, спина темная, а остальное тело серебристо-белое.

Его вес редко превышает два фунта.

Основной сезон ловли путассу приходится на первые три месяца года, хотя на рынок ее часто привозят только после середины лета. Иногда их ловят сетями, но обычно предпочтение отдается крючку и леске из-за глубины воды, на которой они обычно водятся. Приманками служат морские черви, мускулы, моллюски или другие моллюски. Косяки путассу, которые подходят на расстояние двух-трех миль от наших берегов, иногда чрезвычайно многочисленны. Голландские рыбаки используют для их ловли лески огромной длины, каждая из которых содержит около 250 крючков. Они укладываются у самого дна, и когда их вынимают, во многих случаях на каждом крючке оказывается по рыбке.

Было замечено, что мясо путассу, которое обычно считается очень деликатесным в пищу, сильно варьируется в зависимости от сезона и вида берега, где ловится рыба. Те, что встречаются на песчаных отмелях, на небольшом расстоянии от берегов, мельче и гораздо вкуснее, чем те, что добываются на берегах, удаленных от морского побережья. Их следует выбирать для стола по покраснению жабр, яркости глаз и общей упругости тела и плавников.

В окрестностях Брюгге и Остенде рыбу часто солят и отправляют на продажу во внутренние районы Франции и Германии, где она, как правило, считается предпочтительнее соленой трески.

211. *УГОЛЬНАЯ РЫБА, или ПИЛТОКИ (Gadus carbonarius), - разновидность трески с тремя спинными плавниками, без бородаки на нижней челюсти; нижняя челюсть длиннее верхней, боковая линия прямая, а рот внутри черный.*

Они часто достигают двух-трех футов в длину и двадцати фунтов веса и выше.

Своим названием эти рыбы обязаны темному цвету, который обычно приобретает их тело, когда они достигают полного роста. Для жителей Оркнейских островов и крайних северных районов Шотландии они являются важнейшим источником продовольствия в то время года, когда бедняки лишены почти всех других средств к существованию. С приближением зимы, когда море штормит, мириады этих рыб устремляются в заливы; и они остаются в непосредственной близости от тех же берегов до февраля и марта. Они являются почти таким же важным объектом для охоты из-за их *печени* как и из-за их *мяса*. Из них получается значительное количество масла, которое используется для горения в лампах и для множества других целей. Молодые угольные рыбы подходят к берегам Йоркшира в июле и августе, и, когда они достигают четырех-пяти дюймов в длину, их очень ценят как пищу; но рыбы постарше настолько грубы и вредны, что там, где можно добыть другую пищу, мало кто станет их есть. Однако при солении и сушке они становятся твердыми и вкусными.

Углежогов обычно ловят на удочки. Лучшая приманка для них - килька или морской окунь, пропаренные. Шетландцы пользуются последними; и, сидя на скалах, выступающих над водой, или в лодках, они очень искусны в их ловле. Человек, держащий по удочке в каждой руке, часто вытягивает их так быстро, как только может опустить свои лески. Он держит во рту несколько пиявок и насаживает наживку на крючок одним движением одной руки с помощью губ с величайшей легкостью и уверенностью. Пойманная таким образом рыба, как правило, растет второй год подряд и не намного крупнее сельди.

212. *МИНТАЙ (Gadus pollachius) - рыба из отряда тресковых, с тремя спинными плавниками, без бородаки на нижней челюсти, нижняя челюсть длиннее верхней, хвостовой плавник раздвоенный, а линия боков сильно изогнута.*

Обычный вес минтая составляет шесть или семь фунтов, но иногда он намного превышает этот показатель.

В Балтийском море и Северном океане, особенно в тех частях, где дно каменистое, а море сильно волнуется, эти рыбы появляются в определенные сезоны большими косяками, играя на поверхности во всех направлениях и в самой спортивной и проворной манере. Близ Любека и Гельголенда их иногда ловят в огромных количествах сетями или лесками и крючками с наживкой из перьев, мелкой рыбы или кусочка кожи угря. Летом они часто посещают некоторые южные районы нашего побережья, а зимой - восточные берега Йоркшира.

Как пищевой продукт минтай обычно считается хуже путассу, но в некоторых местах его очень ценят. На Континенте их иногда солят и едят во время Великого поста представители низших классов общества.

213. *ЛИНГ (Gadus molva) - вид трески, у которого два спинных плавника, небольшая борода на нижней челюсти, нижняя челюсть длиннее верхней, а хвостовой плавник закруглен.*

Их ловят в большом количестве в Северном океане и около северных побережий Великобритании и Ирландии; когда они вырастают, то достигают трех-четырёх футов в длину.

Важность этих рыб с коммерческой точки зрения очень велика. Их размер, количество, в котором их вылавливают, превосходный вкус их мяса при засолке и ценность масла, которое из них получается, - все это способствует тому, что они становятся объектом страстной охоты рыбаков в тех странах, у берегов которых они водятся. Ежегодно с берегов Норвегии вывозится линь весом более 900 000 фунтов. В Англии их вылавливают и вялят таким же образом, как треску (205): и говорят, что они переносятся на большие расстояния гораздо лучше, чем треска.

Сезон ловли линга длится с февраля примерно до конца мая. Огромное количество этой рыбы засаливается в северных частях Англии как для экспорта, так и для домашнего потребления. В сезон *печень* становится белой и дает большое количество тонкого и хорошо ароматизированного масла. Его отжимают, ставя на медленный огонь; но при резком нагревании получается очень мало масла. Как только рыба готовится не по сезону, печень становится красной и не выделяет масла. Из *воздушных пузырей* делают своего рода изостекло. *Языки* употребляют в пищу свежими, сушеными или солеными.

214. *НАЛИМ (Gadus lota, рис. 60) - вид трески, имеющий форму угря, с двумя спинными плавниками, единственной мясистой бородкой на нижней челюсти, челюсти почти равной длины, а хвост закругленный.*

Эта рыба водится в некоторых реках Англии, а также в реках и озерах Континента; во взрослом состоянии она весит два-три фунта.

Хотя налим считается очень нежной рыбой для стола, он настолько распространен на Одере и в некоторых других реках Германии, что рыбаки, не имея возможности иначе распорядиться всем, что они ловят, нередко нарезают самые жирные части рыбы ломтиками и, высушив их, сжигают вместо свечей. *Печень* крупная и обладает исключительно превосходным вкусом. Рассказывают о графине де Бехлинген из Тюрингии, что она была настолько равнодушна к печени бурботов, что тратила большую часть

своего дохода на их покупку. Если поместить их в стакан и поставить рядом с горячей плитой или на палящее солнце, из них получается масло, которое раньше пользовалось большой репутацией как наружное средство для снятия опухолей. *Воздушные пузыри*, которые настолько велики, что часто составляют почти треть всей длины рыбы, используются в некоторых странах для изготовления острого стекла.

ОТРЯД III.—ГРУДНЫЕ РЫБЫ.

215. *ДЖОН ДОРИ* (Zeus faber, рис. 65) - рыба, сильно сжатая с боков, с большой головой, широким ртом, длинными нитями до лучей первого спинного плавника, закругленным хвостом и округлыми черными пятнами по бокам тела.

Эта рыба обитает в большинстве морей и обычно достигает полутора футов в длину; но иногда известно, что она весит до десяти-двенадцати фунтов.

Эта восхитительная, хотя и отвратительного вида рыба появилась на наших столах примерно за последние полвека; и первым человеком, обратившим на нее внимание, был известный актер и бонвиван, покойный мистер Кин.

У берегов Девоншира и Корнуолла дорей ловят в большом количестве как сетями, так и лесками; сезон ловли в основном приходится на октябрь, ноябрь и декабрь. Их название является искажением французского *jaune doré* и означает золотисто-желтую рыбу, таков ее цвет при первом извлечении из воды.

216. *ГОЛАВЛЬ* (Pleuronectes hippoglossus) - плоская рыба значительно удлинённой формы, оливкового или черноватого цвета сверху, с гладким телом и хвостом, впалым на конце. Глаза (если смотреть от головы к хвосту) расположены с правой стороны.

Эти, самые крупные из всех европейских видов плоских рыб, обитают как в европейских, так и в американских морях и часто весят от 100 до 300 или 400 фунтов каждая.

Поскольку холибут водится только на дне, его обычно ловят крючками и лесками, а размер его настолько велик, что для продажи на рынках его принято разрезать на куски. Сезон, в который он наиболее ценится, приходится на октябрь, ноябрь и декабрь.

Хотя, в целом, это грубая пища, те части, которые находятся рядом с боковыми плавниками, жирные и вкусные, но слишком жирные, чтобы их можно было есть много. Жители Гренландии употребляют в пищу эту рыбу как в свежем, так и в сушеном виде. Они также едят кожу и печень; а оболочка желудка служит вместо стекла для окон. Шведы и исландцы

готовят из холибута блюдо под названием *рафф* и *рехель*; первое состоит из плавников с жирной кожицей, к которой они прикреплены, а второе - из кусочков мяса, нарезанных полосками, соленых и высушенных на палочках на воздухе. Пельмени солят тем же способом, что и сельдь, что, как говорят, является лучшим способом их консервирования; но в таком виде они грубые и непригодны для употребления в пищу.

217. *ПЛОСКАЯ рыба (Pleuronectes platessa) - это разновидность плоской рыбы, которую легко узнать по ряду из шести костных выступов позади левого глаза, а верхняя сторона ее покрыта оливковым и коричневым мрамором и отмечена оранжевыми пятнами.*

Хотя обычно эта рыба небольшого размера, иногда она достигает веса в двенадцать-четырнадцать фунтов и водится на берегах почти всех стран Европы.

Говорят, что лучший и самый крупный плез вылавливается в некоторых частях побережья Сассекса. Они достигают наивысшего совершенства с декабря по март, а также в июле, августе и сентябре. Те, что достаточно крупных размеров, твердые и с хорошим вкусом, но маленькие и тонкие рыбки становятся клейкими при отваривании. Мякоть первых голубоватая, а вторых красновато-белая. Плезу обычно ловят сетями, называемыми неводами, которые вытаскивают на берег.

В некоторых странах эту рыбу солят и вялят как товар; а в других с лучших из них снимают кожу, сушат и прессуют в особые формы, а при употреблении в пищу нарезают, как сыр.

218. *ЗУБАТКА (Pleuronectes limanda) - вид плоских рыб желтовато-коричневого цвета, с глазами на правой стороне тела, чешуей твердой и зубчатой, а боковая линия в начале огибает грудной плавник.*

Обычно он намного меньше, чем плез.

Несмотря на то, что мазок очень распространен на берегах Балтийского и Средиземного морей, на британских берегах он встречается гораздо реже, чем плез. В лучший сезон, в феврале, марте и апреле, она считается предпочтительнее этой рыбы. Летом ее мякоть мягкая и неприятного вкуса. Голландские и шотландские рыбаки иногда солят и вялят эту рыбу.

219. БРИЛЛ - плоская рыба, чем-то похожая на тюрбо (222), но у нее глаза расположены на правой стороне тела, вся поверхность тела гладкая, а в начале спинного плавника имеется рваная рана.

Эти рыбы не редкость в несколько более глубоководных водоемах, чем плез и камбала, вдоль побережий Дорсетшира, Хэмпшира и некоторых восточных частей Англии. Они очень распространены в Биллингсгейте и на других рынках; считаются превосходной рыбой для стола, поскольку они белые, твердые и с хорошим вкусом; сезон их в основном приходится на октябрь и ноябрь.

220. КАМБАЛА (*Pleuronectes flesus*) - плоская рыба, которая отличается от камбалы (217) главным образом отсутствием шести выступов за левым глазом, грубой боковой линией, короткими шипами у основания верхней стороны плавников и большим количеством шероховатых точек почти по всей верхней поверхности тела.

Его вес редко превышает два-три фунта.

Есть несколько видов рыб, столь распространенных на плоских и несколько илистых берегах этой страны, как камбала. Она входит в гавани и поднимается по рекам на значительное расстояние от их устья. Его ловят даже в местах, где вода идеально пресная, и говорят, что он намного слаще и полезнее для стола, когда его добывают на расстоянии от моря, чем в соленой воде. По этой причине камбала, выловленная в Темзе, приобрела большую известность. Лучший сезон для нее с января по март и с июля по сентябрь.

Камбалу обычно ловят сетями так же, как и другую плоскую рыбу. Но иногда рыбаки ловят их, осторожно прогуливаясь по мелководью, где они водятся в изобилии, и протыкая их тела железным штырем или вилами, пока они лежат в грязи. Места, где они лежат, известны по тому, что видны только их глаза и рот, все остальные части их тела скрыты. Мелкая камбала часто используется рыбаками в качестве приманки для крабов и омаров.

221. КАМБАЛА (*Pleuronectes solea*) - плоская рыба, тело которой продолговатое и грубое, а верхняя челюсть длиннее нижней.

Он встречается у песчаных берегов почти во всех частях света; и, хотя в Англии его вес не часто превышает трех-четырех фунтов, в жарком климате он часто весит целых семь-восемь фунтов.

Камбала - рыба, пользующаяся большим спросом к столу, и, за исключением тюрбо, обычно считается самой твердой и нежной рыбой своего вида. Несмотря на то, что он выставлен на продажу почти весь год, к середине лета он достигает наивысшего совершенства. По древним законам портов Чинкве никому не разрешалось ловить камбалу с первого ноября по пятнадцатое марта; также никому не разрешалось пользоваться сетями между заходом и

восходом солнца, чтобы не мешать рыбе кормиться. Подошва, когда она хорошая, толстая, а нижняя часть кремового цвета; если последняя голубоватая, рыба дряблая и протухшая. Они, в отличие от большинства других видов рыбы, могут храниться несколько дней, даже в жаркую погоду, не протухая; и перед употреблением с них всегда снимают шкуру. Кожуру иногда сушат и используют для осветления кофе.

222. Тюрбо (*Pleuronectes maximus*, рис. 66) - вид плоских рыб, отличающийся тем, что глаза расположены с левой стороны, тело широкое, мраморное, сверху коричневое и желтое, шероховатое, с костными выступами.

Вес этих рыб составляет от четырех или пяти до двадцати-тридцати фунтов.

Их ловят в основном в Европейском и Средиземном морях.

Было подсчитано, что в Лондоне ежегодно потребляется турбин весом более 10 000 фунтов. В основном их вылавливают у северных берегов Англии и у берегов Голландии. Несмотря на высокую репутацию тюрбо на столах самых богатых и изысканных жителей этой страны, в Шотландии им стали наслаждаться лишь в последнее время, и многие местные жители до сих пор предпочитают ему холибут (216). В настоящее время или совсем недавно жили в одном из прибрежных городов Шотландии несколько бедняков, которые привыкли получать значительную часть своего пропитания от тюрбанов, которые рыбаки выбрасывали на берег как не представляющие ценности. Генерал-офицер английской армии первым объяснил жителям Файфшира, что эта рыба съедобна, и поразил рыбаков этой страны, предложив такую огромную сумму, как шиллинг за штуку, за самую крупную из них.

Многие суда, которые перевозят рыбу в Темзу, используются для ловли тюрбо даже так далеко на север, как Фрит-оф-Форт, и в колодцах этих судов их доставляют живыми на лондонские рынки. Тюрбо ловят у берегов Йоркшира с помощью крючков и лески. В Скарборо каждый рыбак берет в свою лодку три лески, намотанные на плоские продолговатые куски плетенки, крючки с наживкой помещаются в центр мотков. Лески обычно снабжены 280 крючками, расположенными на расстоянии шести футов двух дюймов друг от друга. При такой ловле рыбы в каждой лодке всегда по три человека, и девять из этих леск скреплены вместе, протяженностью почти в три мили и снабжены 2520 крючками. Их размещают в море, поперек течения, и закрепляют якорями или большими камнями в конце каждой трех лесков. Их положение обозначается поплавками или буйками, сделанными из кожи или пробки. Лески всегда укладываются во время прилива; и им позволяют оставаться на месте до следующего прилива и, следовательно, они остаются на земле около шести часов. Лучшей приманкой для тюрбо является свежая сельдь, хотя голландские рыбаки предпочитают им меньшую миногу (255), и известно, что английские рыбаки закупили для этой цели более 700 *литров*. количество этих миног в год. Иногда также используются небольшие кусочки пикши, песчаных червей и некоторых видов моллюсков, а когда ничего из этого нет в наличии, используют бычью печень.

Сезон турбомоторов длится почти все лето. В идеальном состоянии они толстые, а нижняя часть корпуса желтовато-белого цвета. Если они тонкие или эта часть имеет синеватый

оттенек, значит, они плохие. Обычно считается, что эта рыба вкуснее, если ее подержать в прохладном месте в течение нескольких дней перед употреблением в пищу.

223. ОБЫКНОВЕННЫЙ ОКУНЬ (Perca fluviatilis) - пресноводная рыба, отличающаяся наличием шестнадцати мягких лучей у второго спинного плавника, четырнадцати колючих у первого спинного плавника, верхних жаберных крышек, зазубренных по краям, и боковых сторон, отмеченных пятью широкими вертикальными полосами черного цвета.

Вес этой рыбы редко превышает четыре-пять фунтов.

Встречается в реках и озерах как Европы, так и Сибири.

У древних римлян окунь был очень любимой рыбой. Несмотря на некоторую костистость, он белый, плотный и с хорошим вкусом и считается отличной пищей для людей со слабым состоянием здоровья. Окунь обычно водится в быстрых ручьях, где вода несколько глубокая. Их ловят как сетями, так и крючками и лесками, и они достигают наивысшего совершенства с января по март, а затем снова в октябре и ноябре. В Лапландии и Сибири они иногда достигают огромных размеров. У лапландцев в одной из их церквей хранится сушеная голова окуня длиной почти в фут. Голландцы особенно любят окуня, приготовленного в виде блюда под названием *водяные суши*.

Из *шкурки* окуня изготавливается своего рода изостекло, которое превосходит то, которое делают из любой другой рыбы. Лапландцы используют его для придания жесткости своим лукам и придания им прочности. Поскольку это вещество может быть использовано для различных целей домашнего хозяйства, возможно, будет не совсем неважным подробно рассказать о способе его приготовления. Шкурки сначала высушивают, а затем размягчают в холодной воде, чтобы очистить их от чешуек. Лапландцы обычно берут по четыре-пять шкурок за раз, кладут их в мочевой пузырь оленя или заворачивают в куски березовой коры, чтобы они не соприкасались с водой. Они кладут их в кастрюлю с кипящей водой, кладя на них камень, чтобы они оставались на дне кастрюли; и в таком положении их варят в течение часа. Когда они станут мягкими и клейкими, их вынимают, и тогда они находятся в состоянии, пригодном для использования.

Окуней можно разводить и откармливать в прудах; но следует проявлять осторожность, чтобы не смешивать их с другими рыбами, поскольку их прожорливость делает их чрезвычайно разрушительными для тех, кто слабее их самих; или их следует сопровождать только теми, которые предназначены для обеспечения их пищей. Пруд можно заселить окунем, поместив в него только икру; и если ситуация и обстоятельства будут благоприятными, прирост через несколько лет будет чрезвычайно велик.

Эти рыбы настолько живучи, что были случаи, когда их заворачивали в мокрую солому и уносили живыми на расстояние пятидесяти миль и выше.

224. Окунь - морская рыба, несколько напоминающая окуня, с коротким и острым хребтом на задней пластинке жаберной крышки, четырнадцатью лучами ко второму спинному плавнику, спина темно-синего цвета, а брюхо белое.

Эта рыба иногда достигает веса двадцати и даже тридцати фунтов.

Встречается в Средиземном море, Британском проливе, Северном океане и Балтийском море.

Этих прожорливых рыб ловят почти круглый год, но месяцы август, сентябрь и октябрь считаются наиболее благоприятными для их ловли. Они не только приближаются к берегам, но даже поднимаются по рекам на большие расстояния. Хотя их мясо в целом шерстяное и безвкусное, римляне предпочитали их многим другим видам рыбы и иногда платили за них высокие цены. Те, кого они особенно ценили, были пойманы в Тибре, между римскими мостами.

Яйца или икру базе иногда использовали во Франции и Италии для приготовления так называемого бутарга или ботарго.

225. ОБЫКНОВЕННАЯ МАКРЕЛЬ (*Scomber scomber*) отличается от других рыб наличием пяти маленьких отчетливых плавников между спинным плавником и хвостом.

Его обычная длина составляет от фута до восемнадцати дюймов, а вес редко превышает два-три фунта.

Промысел макрели является объектом большого коммерческого значения для жителей большинства стран, у берегов которых в изобилии водится эта рыба. В летний сезон они огромными косяками подходят к нашим берегам, и их обычно ловят так называемыми неводами. С июня по август ими снабжаются многие наши рынки; но поскольку макрель разлагается быстрее, чем большинство других видов рыбы, ее нельзя ни перевозить на большие расстояния, ни хранить в течение длительного времени. По этой причине их разрешено продавать на улицах Лондона по воскресеньям, а в католических странах - по воскресеньям и праздникам.

Свежая макрель - отличная рыба для стола, лучший сезон для нее с мая по июль. Как в Италии, так и в Англии их часто маринуют с добавлением уксуса и специй, а иногда и с добавлением лаврового листа вперемешку. Жители многих частей севера Европы солят их; и в этом состоянии они представляют собой дешевый и очень важный предмет пропитания. В Шотландии их часто консервируют тем же способом, что и сельдь. Главным образом, именно из этой рыбы древние римляне готовили свой знаменитый рассольник под названием *гарум*. Это блюдо в древнем мире представляло собой очень значительную отрасль торговли, не только потому, что его использовали как высоко ценимый соус, но и потому, что оно считалось средством от различных болезней. В Средиземноморье икру макрели солят и используют для приготовления икры.

226. Тунец, или АЛЬБИКОР (*Scomber thynnus*, рис. 61), - крупная рыба из отряда макрелей, стальено-синего цвета сверху и серебристо-белого снизу; особенно известна наличием от восьми до одиннадцати отчетливых плавников между спинным плавником и хвостом.

Эти рыбы достигают шести-десяти футов в длину и часто весят от 400 до 1200 фунтов.

В основном их вылавливают в Средиземном море.

Мы не знаем ни одного вида рыб, равного туну по размеру, который снабжал бы человечество столь вкусной пищей. Промыслом тунцов с большим рвением занимаются обитатели почти всех берегов Средиземного моря, но особенно Испании и Сардинии. Он представляет собой один из главных объектов развлечения жителей Сардинии, и ради его посещения многие выдающиеся личности приезжают даже из дальних стран. Сети, которые имеют большой размер и ценность, готовятся в апреле и освящаются священниками перед тем, как быть выброшенными в море. Накануне вечером работники бросают жребий, чтобы узнать имя Святого, который будет считаться покровителем рыбной ловли на следующий день; и этот Святой, кем бы он ни был, один призван способствовать успеху предприятия.

Несмотря на свои большие размеры, эти рыбы плавают косяками, иногда более 1000 особей вместе. Плиний, римский естествоиспытатель, утверждает, что флот Александра Македонского тщетно пытался пройти через их скопление каким-либо иным способом, кроме как тесно расположенным в боевом порядке. Об огромном количестве тунни можно составить некоторое представление, если сказать, что предполагается, что 300 000 или 400 000 из них ежегодно проходят через Гибралтарский пролив. Эти рыбы не редкость на западных берегах Шотландии, но не косяками, как в Средиземном море.

Мякоть тунца сильно отличается в зависимости от времени года и места, где его добывают; поэтому на Сардинии его называют по-разному в зависимости от этого различия. В сыром виде он, как правило, красного цвета, как говядина, но при варке приобретает бледный цвет; а в идеальном виде его вкус чем-то напоминает вкус лосося. Эту рыбу солят и в большом количестве отправляют в Константинополь и на греческие острова. Тунни был настолько почитаем древними греками, что они посвятили его Диане.

227. Скумбрия (*Scomber pelamis*) - крупный вид макрелей толстой формы с семью маленькими отчетливыми плавниками между спинным плавником и хвостом и несколькими крупными чешуйками ниже грудного плавника.

Длина этой рыбы составляет восемнадцать дюймов или два фута, а вес - десять фунтов и выше.

В основном встречается в морях с тропическим климатом.

Иногда эти рыбы подплывают к европейским берегам; и одна из них была поймана несколько лет назад в Крайстчерче, в Хэмпшире. Для моряков в жарком климате они часто являются важным источником пищи. Их мякоть жирная и белая, но уступает по качеству мякоти тунни, за исключением соленой. В Кадисе ведется очень прибыльный промысел бонитоса. Рыбная ловля начинается примерно в конце апреля и продолжается до начала июля; и, в общем, обеспечивает занятием около ста человек.

228. *КРАСНАЯ УЛИТКА (Mullus barbatus) - рыба, известная своей крупной и рыхлой чешуей, общим красным цветом тела и наличием двух мясистых бород на нижней челюсти.*

Он часто обитает в европейских морях и редко превышает в длину восемь или десять дюймов.

229. *ПОЛОСАТЫЙ МОЛЛЮСК (Mullus surmuletus, рис. 67.) имеет крупную и длинную чешую, красного цвета, с четырьмя желтоватыми полосами по бокам и двумя бородками на нижней челюсти.*

Эта рыба обитает как в европейских, так и в американских морях и имеет длину от десяти или двенадцати дюймов до двух футов.

Цены, по которым римляне иногда покупали курицу, были чрезвычайно высоки. Мы читаем о римском консуле, отдавшем за одного из них более 64 *фунтов* наших денег; и об одном из римских императоров, заплатившем свыше 240 *фунтов* за другого — до такой абсурдной расточительности дошел этот народ перед распадом своей империи. Но дело пошло дальше: — говорят, они считали даже грудинку малоценной, если только она не погибла в руках их гостей. Некоторые из самых роскошных римлян готовили рагу даже в своих столовых, чтобы рыбу можно было сразу достать из-под стола и выложить на него. Здесь их ставили в прозрачные вазы, чтобы гости могли полюбоваться их различными изменениями цвета, от красного до фиолетового и синего, по мере истечения срока годности. На столе больше всего восхищались головой и печенью.

Оба вышеперечисленных вида куропаток иногда посещают наши побережья в летний сезон. Мякоть у них белая, плотная и приятная на вкус, но они не могут долго храниться без того, чтобы не протухнуть.

230. *ГУРНАРДЫ (Тригла, рис. 62) - рыбы с большой угловатой и костистой головой; и двумя или более отчетливыми придатками возле грудных плавников.*

Из примерно пятнадцати известных видов гурнарда пять ловятся у берегов Великобритании. Это СЕРЫЙ ГУРНАРД, КРАСНЫЙ ГУРНАРД, ПАЙПЕР, РЫБА В АКВАРИУМЕ и ГУРНАРД С ПРОЖИЛКАМИ, из которых

два первых считаются лучшими для стола. Мякоть у них белая, плотная и вкусная, хотя и несколько безвкусная; считается, что они достигают наибольшего совершенства примерно с начала мая до конца июля.

ОТРЯД. IV.—БРЮШНЫЕ РЫБЫ.

231. ОБЫКНОВЕННЫЙ ЛОСОСЬ (*Salmo salar*, рис. 68) - рыба, известная по раздвоенному хвосту, верхняя челюсть несколько длиннее нижней, а у самцов нижняя челюсть загнута крючком кверху.

У всех рыб из отряда лососевых самый задний спинной плавник мясистый.

В начале года лосось начинает покидать свои зимние места обитания в океане и подниматься вверх по пресноводным рекам, иногда на огромные расстояния, чтобы отложить икру. И именно в этих местах их ловят в основном. Британские реки, которые больше всего славятся лососем, - это Твид, Тайн, Трент, Северн и Темза. Иногда их ловят сетями, иногда капканами или машинами, а иногда гарпунами. Известно, что они поднимаются по рекам на расстояние более 200 миль.

Ежегодно в Бервике маринуют огромное количество лосося для лондонских рынков и для продажи на Континенте. Они упакованы в небольшие баночки и обычно продаются под названием "ньюкаслский лосось".

Сезон ловли лосося начинается ближе к концу года, но основной вылов приходится на июль месяц; и имели место случаи, когда за один вылов сетью было поймано более 1000 рыб. Свежего лосося часто отправляют в Лондон из северных рек, покрытых льдом. Сезон ловли северного лосося начинается раньше, чем в любой другой реке Англии, хотя и не так рано, как в некоторых частях Шотландии и Ирландии. Лосось из Темзы в основном добывается недалеко от Айлворта, а в Лондоне продается по самой экстравагантной цене. В Ирландии самый крупный промысел лосося ведется в Кранне, на реке Бан, примерно в полутора милях от Колрейна. За один раз в одну из сетей, примерно в 1776 году, было поймано целых 1356 рыб; это обстоятельство было настолько необычным, что было занесено в городские книги Колрейна.

В Северне, Тренте и некоторых других северных реках Англии запрещается ловить лосося размером менее восемнадцати дюймов от глаза до середины хвоста; и вообще никакого лосося в период с восьмого сентября по одиннадцатое ноября (за исключением Риббла, где его можно поймать в период с первого января по пятнадцатое сентября) под страхом штрафа в размере 5 фунтов стерлингов и конфискации рыбы. И торговцы рыбой не имеют права отправлять лосося весом менее шести фунтов своим агентам в Лондоне под страхом аналогичного наказания.

Когда эти рыбы, примерно в начале мая, достигают пяти-шести дюймов в длину, их называют *плавками лосося*, а когда они достигают веса примерно от шести до девяти фунтов, их называют *гильзе*.

Лосось - очень распространенное и любимое блюдо. В свежем виде он нежный, слоеный и питательный, но считается, что его трудно переваривать. Мякоть лосося имеет красный цвет, и красоту его внешнего вида усиливает замачивание его ломтиков в пресной воде перед приготовлением. Сразу после того, как лосось отложит икру, он становится настолько дряблым и испорченным, что становится непригодным в пищу. Сырой лосось - любимое блюдо даже первой знати Стокгольма, настолько, что они редко устраивают великолепный ужин, на котором этого блюда нет на столе. Его готовят, просто нарезаая рыбу ломтиками, обваливая их в соли и, когда они посолятся, оставляя их на три дня в деревянной посуде с небольшим количеством воды. Говорят, что в таком состоянии это очень вкусная еда.

Способы консервирования лосося различны, но в основном это *вяление, копчение, засолка и маринование*. Недалеко от залива Кастри (в проливе Сагальер) татары дубят *шкур* крупного лосося и превращают их в очень эластичную одежду.

232. В Южном Уэльсе и в реках севера Англии, впадающих в море, часто встречается разновидность лосося, называемая *СЕБЕН (Salmo esiox)*. Он известен тем, что у него почти ровный хвост и он отмечен пятнами пепельного цвета. Этого лосося ловят в основном с июля по сентябрь, и он редко весит больше десяти-двенадцати фунтов. По деликатности вкуса они намного уступают обычному лососю.

233. *ЛОСОСЕВАЯ ФОРЕЛЬ, МОРСКАЯ ФОРЕЛЬ, или БАДЬЯН (Salmo trutta)*, - вид лосося, для которого в основном характерны впалый хвост, семь лучей от анального плавника, черные пятна, окруженные пепельным цветом на голове, спине и боках; и челюсти одинаковой длины.

Он обитает в море и прилегающих к морю реках и иногда весит восемь-десять фунтов, а то и больше.

Мякоть лососевой форели красная и вкусная, но не такая ароматная, как у лосося; и она сильно варьируется в зависимости от качества воды, в которой добывается рыба. Лососевую форель ловят в основном сетями, и ловля ее обычно начинается примерно в начале мая и продолжается до Михайлова Дня.

В некоторых северных странах Европы, где этих рыб очень много, их вялят путем *засолки, маринования и копчения*; и в этих различных государствах они представляют некоторое коммерческое значение. Копчение этой и другой рыбы производится в кадке без дна, в

которой сверху и по бокам проделаны отверстия. Эта кадка установлена на трех камнях; подвешенная в ней рыба в течение трех дней подвергается воздействию дыма от горящих дубовых веток и ягод можжевельника, которые подожжены внизу.

234. *ПРЕСНОВОДНАЯ ФОРЕЛЬ (Salmo trutta) - это вид лосося, у которого хвост несколько впалый, одиннадцать лучей к анальному плавнику, верхняя часть тела и бока отмечены красными пятнами, окруженными коричневыми, а нижняя челюсть несколько длиннее верхней.*

Эти рыбы обитают в пресноводных реках, ручьях и озерах, но особенно в горных странах; и их вес редко превышает четыре-пять фунтов.

В чистых и холодных ручьях пресноводная форель размножается очень быстро, и главным образом потому, что в таких ручьях нет более прожорливой рыбы, чем они сами. Эти рыбы настолько совершенны, что часто считалось желательным содержать их в прудах или заповедниках. Вода в них должна быть чистой и холодной, дно каменистое или песчаное, а вода постоянно поступать из ручья. Пруды должны, по возможности, быть затенены деревьями, а на дне должны быть корни деревьев или большие камни, среди которых рыба может найти убежище и откладывать свою икру. Их также следует снабжать пескарями, гольцами, плотвой, пескарями и другой мелкой рыбой. Для запasti эти пруды рекомендуется помещать в них икру форели, а не саму рыбу, поскольку первые переносят вылов гораздо лучше, чем вторые.

Форель в основном ловят на удочки. Мякоть у нее красная, нежная и превосходного вкуса; и чем холоднее и чище вода, тем она вкуснее. Лучший сезон для ловли форели - с апреля по июнь, а в течение зимы ее мякоть белая и невкусная. Во многих странах знать приберегает эту рыбу для собственного употребления, и ее отлов запрещен под страхом очень суровых наказаний.

В некоторых горных частях Континента форель водится в таком большом количестве, что, поскольку она практически не продается, жители *солят* и *сушат* ее для пропитания на зиму.

В некоторых озерах провинции Голуэй и других округов Ирландии водится разновидность форели, называемая *Гиллару форель*, которая отличается большой толщиной своего желудка. Их, из-за их сходства с органами пищеварения у птиц, иногда называют желудками; а у самых крупных рыб они по объему равны желудку индейки. Форель сама по себе непригодна в пищу, но желудки ее очень ценятся за прекрасный вкус и часто подаются к столу.

235. *ГОЛЬЦЫ (Salmo alpinus?) - это разновидность лосося, обитающая в озерах горных стран: их существует три вида или разновидности, которые называются золотистый гольц, красный гольц и чешуйчатый гольц. Их тела пятнистые; у первых золотистого цвета, у*

вторых - ярко-красного, а у черных - бледно-красного. Их хвосты раздвоены. Во взрослом состоянии эти рыбы достигают около десяти дюймов в длину.

Они водятся в Уллуотере, Уинандермере и некоторых других озерах на севере Англии, в озере близ Сноудона в Северном Уэльсе и в озерах нескольких частей Континента.

Нет рыбы из племени лососевых, более почитаемой к столу, чем эта. *Позолоченный голец* считается самым совершенным, и его вылавливают в наибольшем количестве с конца сентября по конец ноября, а *голец в футляре* примерно в мае месяце. В летнее время все виды гольца опускаются на дно озер далеко от досягаемости рыбаков. Обычно их ловят сетями, называемыми нагрудными, которые имеют около двадцати пяти морских саженей в длину и пяти в глубину.

Мякоть у них красного цвета, а вкус необычайно нежный. Ежегодно большое количество гольра собирают в банки и отправляют в Лондон. Но из рыбы, которая продается под названием "чарр в горшочках", многие - форель; и даже в горшочках, содержащих чарр, часто встречается форель. В реке Петтерил, протекающей недалеко от Карлайла, водится разновидность форели, которая и по размеру, и по окраске настолько похожа на гольца, что ее с трудом можно отличить от этой рыбы.

236. КОРЮШКА, или СПАРЛИНГ (Salmo eperlanus), - небольшая рыба из отряда лососевых, известная своим серебристым и полупрозрачным внешним видом, первый спинной плавник находится дальше от головы, чем брюшные плавники, нижняя челюсть длиннее верхней и изогнута, а хвост раздвоен.

Его длина редко превышает семь-восемь дюймов.

Эти рыбы в изобилии водятся на берегах большинства стран Европы, и в период нереста они поднимаются по рекам иногда огромными косяками.

Примерно в ноябре мальки начинают покидать глубокие воды и приближаться к берегам с целью откладывания своей икры в реках. Это они делают в последующие месяцы - марте и апреле; и в это время их в огромном количестве ловят в Темзе. Доведенные до совершенства, они не только вкусны, но и считаются питательной рыбой, легкой для переваривания. Их название происходит от их очень необычного запаха и является не чем иным, как сокращением от "понюхай это". Эту рыбу иногда разделявают, солят и вялят; и продают под названием *сушеные спаржи*.

237. УМБРА, или ХАРИУС (Salmo thymallus), - рыба из отряда лососевых, отличающаяся наличием нескольких продольных полос на теле, первым спинным плавником ближе к голове, чем брюшными, верхняя челюсть длиннее нижней, линией боков почти прямой, а хвост раздвоенным.

Рыба этого вида, весившая пять фунтов, была поймана несколько лет назад в реке Северн.

Умбра обитает в чистых и быстрых ручьях Европы и Сибири.

Эта рыба настолько почитаема в некоторых частях Континента, что ее готовят исключительно для столов знати. Они самые жирные осенью, но лучше всего годятся зимой, особенно в холодную погоду; и их нельзя разделявать слишком скоро после того, как они пойманы. Многие старые медицинские писатели настоятельно рекомендовали умбру как

полезную рыбу для больных людей: они также утверждали, что масло, приготовленное из ее жира, уничтожает веснушки и другие пятна на коже. Лапландцы часто используют кишечник в качестве заменителя сычужного фермента для свертывания молока северного оленя при приготовлении сыра.

Эти рыбы пользуются большим уважением рыбаков из-за их живости, рвения, с которым они хватаются за наживку, и их быстрых движений в воде. Они прячутся всю зиму и начинают быть очень активными в апреле и мае, примерно в это время откладывают икру.

238. ЩУКА, или ДЖЕК (Esox lucius), - прожорливая пресноводная рыба с крупными зубами, сжатой головой и мордой, приподнятой и округлой частью головы между затылком и глазами; спинной, анальный и хвостовой плавники отмечены черными пятнами.

Эти рыбы иногда достигают таких больших размеров, что весят свыше тридцати фунтов.

Они водятся в глубоких реках и озерах почти во всех частях Европы, в некоторых северных районах Персии и в Северной Америке.

Несмотря на то, что щука сейчас водится в наших пресноводных реках, утверждалось, что первоначально она была завезена с Континента во времена правления Генриха Восьмого. Это, однако, не может быть фактом, поскольку они были известны в Англии задолго до этого периода. Мистер Пеннант говорит, что раньше эта рыба была такой редкостью в нашей стране, что щука в феврале продавалась вдвое дороже домашней баранины. Если ловить в прозрачных и сносно быстрых водах, эта рыба, хотя и костистая и сухая, неплоха в еде. В некоторых частях Германии их солят, коптят и упаковывают в бочки для экспорта в другие страны.

Способы ловли щуки очень разнообразны: сетями, с лесками и силками разных видов. Их прожорливость настолько велика, что они не только жадно хватаются за наживку, но, как известно, одна щука подавилась, проглотив другую особь своего вида, которая оказалась слишком большим куском.

Эти рыбы в основном предпочитают тихие и тенистые воды, где дно песчаное, глинистое или меловое. Они нерестятся в марте или апреле. В разгар сезона их окраска - зеленая с желтыми пятнами; но когда не сезон, зеленый становится серым, а желтые пятна бледнеют. Возраст, до которого они дожили, точно не установлен, хотя имеется достаточно свидетельств того, что они существуют уже более ста лет. Что касается их размеров, то нам сообщают, что в реке Шеннон в Ирландии они были найдены весом около семидесяти фунтов; а в некоторых континентальных озерах они, как говорят, достигают более восьми футов в длину и от восьмидесяти до ста фунтов весом.

239. *МОРСКАЯ ЩУКА, или РЫБА-КАРП (Esox belone, рис. 69), - рыба из отряда щучьих, верхняя часть тела зеленого цвета, змеевидной формы, с длинными и узкими челюстями, нижняя из которых значительно короче верхней. Кости приобретают зеленый цвет, когда их подвергают сильному нагреванию.*

Эти рыбы обычно достигают полутора футов в длину и весят от одного до трех фунтов. Покойный сэр Уильям Гамильтон, однако, упоминал об одном из них, пойманном Близ Неаполя, который весил четырнадцать фунтов и был отправлен королю как большая диковинка.

Они встречаются в океане почти во всех частях Европы.

Карп-рыба начинает приближаться к нашим берегам значительными косяками примерно в марте месяце, вскоре после чего откладывает икру в ровную и неглубокую воду. Их вкус не сильно отличается от вкуса макрели, хотя многие люди испытывают к ним сильную антипатию из-за зеленого цвета костей.

240. *БЕЛАЯ, или ОБЫКНОВЕННАЯ КЕФАЛЬ (Mugil cephalus) - рыба, отличающаяся тем, что нижняя челюсть заострена кверху, по несколько узких полосок темного цвета с каждой стороны тела, зубчатым отростком между глазом и отверстием рта, а жаберные крышки заострены сзади и покрыты чешуей.*

Вес этой рыбы составляет четыре-пять фунтов и выше.

Они обитают в морях почти всех южных частей Европы и ежегодно входят в устья почти всех крупных рек.

Примерно в мае, июне и июле часто наблюдаются огромные косяки кефали, плавающие у поверхности воды, в гаванях и в реках, прилегающих к морю. Их ловят сетями, но они настолько хитры, что, даже будучи полностью окруженными, иногда почти все они спасаются бегством, либо перепрыгивая через сети, либо ныряя под них.

Эта рыба пользуется большим спросом к столу, и ее лучший сезон приходится примерно на август. Однако их плоть во многих случаях шерстистая и вонючая, а большое количество жира, которое находится под кожей, делает их для некоторых людей очень неприятными. В нескольких местах на побережье Средиземного моря кефаль вялят и коптят для экспорта.

Из икры кефали иногда готовят такой вид икры, который называется *ботарг* или *ботарго*. Для этого их вынимают и засыпают солью на четыре или пять часов. После этого их осторожно прижимают между двумя досками или камнями, чтобы выжать из них воду. Затем их промывают в слабом рассоле и, наконец, выставляют на солнце на двенадцать-пятнадцать дней для просушки. Говорят, что это вещество возбуждает ослабленный аппетит и придает вкус вину. В Греции он пользуется большим спросом в качестве пищи во время многочисленных постных дней греческой церкви.

241. СЕЛЬДЬ (*Clupea harengus*) - небольшая рыбка, отличающаяся острым и зазубренным брюшком, телом без пятен, нижней челюстью длиннее верхней, а спинные плавники расположены так точно над центром тяжести, что, будучи схваченной ими, рыба будет висеть в равновесии.

Эти рыбы, обычно достигающие восьми-десяти дюймов в длину, являются мигрирующими и встречаются в определенные периоды огромными косяками почти во всех частях Северного океана.

Запасы сельди так велики и таково всеобщее уважение к ней, что она почти в равной степени попадает на столы бедных и богатых. Они были известны и вызывали восхищение с самых отдаленных периодов древности; но, поскольку наши предки не знали средств, с помощью которых их можно было уберечь от порчи, они не были так выгодны им, как нам.

Промысел сельди в разных частях мира обеспечивает занятие и поддержку огромному количеству людей. Подсчитано, что в Голландии ранее более 150 000 человек были заняты ловлей, маринованием, вялением сельди и торговлей ею; и на различных побережьях нашей страны многие тысячи семей полностью содержались этим промыслом. Основной промысел британской сельди ведется у берегов Шотландии и Норфолка; орудиями, которые используются для ловли рыбы, являются сети, натянутые в воде, одна сторона которых удерживается от погружения буями, прикрепленными к ним на соответствующем расстоянии, а другая свисает благодаря свинцовому грузу, который помещен вдоль ее дна. Сельдь попадает в ячейки сетей, когда пытается прорваться, и, будучи не в состоянии освободиться, остается там до тех пор, пока сети не будут затянуты и ее не вытащат.

Икра сельди полностью созревает примерно в июне месяце и сохраняется в идеальном состоянии до начала зимы, когда она начинает откладывать икру.

Говорят, что искусство маринования этой рыбы было впервые открыто в конце четырнадцатого века Гильомом Бушелем, уроженцем Брабанта. Император Карл Пятый примерно 150 лет спустя оказал честь этому благодетелю рода человеческого, посетив место его погребения и съев селедку на его могиле.

Ярмут в Норфолке - крупнейший и древний рынок сельди в этой стране. Сезон их ловли начинается примерно на Михайлов День и длится в течение всего октября; и обычно в окрестностях этого города ежегодно перерабатывается более 60 000 бочек. Некоторые из них *маринованные*, а другие сушеные. При приготовлении последних (которые называются *красной сельдью*) рыбу вымачивают на сутки в рассоле, а затем вынимают, нанизывают за голову на маленькие деревянные вертела и подвешивают в дымоходе, сделанном специально для их приготовления. После этого под ним разводят костер из хвороста, который дает много дыма, но без пламени, и оставляют их там до тех пор, пока они достаточно не высохнут, после чего их упаковывают в бочки для вывоза и продажи.

Некоторое представление об удивительных запасах этой бесценной рыбы даст утверждение, что около семидесяти лет назад из разных частей побережья Норвегии ежегодно вывозилось около 400 000 баррелей сельди; что до последней войны голландские

рыбаки ежегодно добывали около 300 000 баррелей; и что значительно большее количество сельди ежегодно добывается на побережьях Великобритании и Ирландии.

В некоторых странах широко продается *масло*, которое получают из сельди в процессе ее консервирования. Среднегодовое количество этой нефти, экспортируемой из Швеции, составляет около 60 000 баррелей.

242. *САРДИНА* (*Clupea pilcardus*) - рыба из отряда сельдевых, настолько похожая на обыкновенную сельдь, что, по-видимому, лучше всего отличить одну от другой по расположению спинного плавника. Если сардину удерживать этим плавником, голова опустится вниз; сельдь, удерживаемая аналогичным образом, продолжает сохранять равновесие.

Длина сардины составляет от восьми до примерно десяти дюймов.

Эти рыбы ежегодно появляются огромными косяками у берегов Корнуолла и некоторых других юго-западных районов Англии. Их предельным ареалом обитания, по-видимому, является остров Уайт в Великобритании и Илфракомб в Бристольском проливе.

Для жителей Девоншира и Корнуолла промысел сардины имеет такое же значение, как промысел сельди для жителей восточного и северного побережий Британии. Многие сотни семей почти полностью обеспечиваются этим. Первое появление рыбы обычно приходится на середину июля, и обычно оно продолжается до конца октября.

Как только сардины выловлены, их отправляют на склад, где посыпают лавровым листом и оставляют лежать в течение трех недель или месяца. После этого рыбу промывают в морской воде и сушат. Как только она высохнет, ее плотно укладывают в бочки, чтобы извлечь из нее маслянистые частицы, которые стекают через отверстия, сделанные в дне. Приготовленная таким образом, она становится пригодной для употребления, и при правильной заправке считается предпочтительнее сельди.

Сардины обычно ловят сетями. Иногда они достигают 200 саженей в длину и около восемнадцати саженей в глубину. О приближении косяков известно по большому количеству морских птиц, которые сопровождают их и охотятся на них; а продвижение косяков отмечается людьми, которые располагаются на утесах, чтобы указывать на них рыбакам, и которых называют *охотниками* за то, что они для этой цели устанавливают цветовую гамму.

Главными городами, по соседству с которыми ловят сардину, являются Фоуи, Фалмут, Пензанс и Сент-Айвз; а среднее ежегодное количество, отправляемое на рынок, составляет около 30 000 бочек.

243. *ШАДРА* (*Clupea alosa*) - разновидность сельди, известная тем, что брюхо сильно зазубрено и покрыто крупной поперечной чешуей, бока отмечены круглыми черными пятнами, расположенными в продольном направлении, а нижняя челюсть наклонена вверх.

Эта рыба весит от полфунта до четырех-пяти фунтов и выше.

Они водятся на берегах всех стран Европы с умеренным и теплым климатом и в определенные сезоны года поднимаются по рекам на значительные расстояния, чтобы отложить икру.

В Темзе и Северне эти рыбы обычно водятся в апреле, мае и июне. Те, что вылавливаются в Темзе, грубые и безвкусные; в то время как те, что вылавливаются в Северне, особенно в той его части, которая протекает мимо Глостера, обычно продаются по более высокой цене, чем лосось. Рыба, добытая в море, жидкая и невкусная, и чем дольше она остается в реках, тем жирнее и съедобнее она становится. Обычно их ловят сетями, но иногда и лесками с дождевым червем в качестве приманки. Лондонские торговцы рыбой часто поставляют рыбешек из Северна. Они различаются по названию *allis*, или *alose*, французскому названию шада.

244. *КИЛЬКА* (*Clupea sprattus*) - очень маленькая рыбка из отряда сельдевых, отличающаяся тем, что ее брюшко сильно зазубрено, спинной плавник имеет семнадцать лучей, анальный - девятнадцать, а брюшных плавников по шесть в каждом.

Его длина редко превышает около пяти дюймов, и обычно он намного меньше.

Эту рыбу ловят на большинстве британских берегов, и в начале ноября она поднимается по Темзе почти до Лондонского моста, а покидает его в марте месяце.

Для низших классов жителей Лондона зимой килька обеспечивает дешевый и очень приемлемый запас продуктов. Их ловят сетями, и в некоторых случаях за один вылов добывается столько, сколько хватило бы на тридцать бочек. Шпроты обычно едят свежими, хотя как в Грейвсенде, так и в Ярмуте их готовят на манер красной сельди. В некоторых странах их маринуют, и в таком виде они немногим уступают анчоусам, хотя косточки не растворяются, как у анчоусов.

Каждый год на побережье Сардинии вылавливается огромное количество кильки, крупнее нашей. Их солят, упаковывают в бочки и экспортируют в различные части мира под названием *Сардины*.

245. АНЧОУС (*Clupea encrasicolus*) - небольшая рыба из отряда сельдевых, отличающаяся от всех остальных тем, что ее верхняя челюсть значительно длиннее нижней.

Длина этих рыб редко превышает четыре-пять дюймов.

Их ловят в основном в Средиземном море, и основной промысел ведется на берегах Горгоны, небольшого острова к западу от Ливорно. Их также ловят у берегов Франции, а иногда и у наших собственных берегов.

Мало найдется людей, любящих вкусно поесть, которым неизвестны анчоусы ни в виде соуса, ни как самостоятельное блюдо. У нас, однако, его редко едят в свежем виде, так как большая часть анчоусов, потребляемых в этой стране, привозится в рассоле из Средиземноморья.

Их обычно ловят сетями ночью, привлекая к себе костры, разведенные на берегу, или факелы, прикрепленные к лодкам, которые занимаются промыслом. Как только они пойманы, им отрезают головы и вынимают внутренности; после этого их солят или маринуют и упаковывают в бочки или глиняные сосуды для вывоза.

При выборе анчоусов следует выбирать такие, которые имеют небольшую округлую спинку, свежемаринованные, беловатые снаружи и красные внутри. Наиболее эффективный способ подчеркнуть все достоинства этой рыбы - измельчить мясистую часть до состояния мягкой мякоти и слегка отварить ее в течение нескольких минут с определенной долей воды и специй. Полученное таким образом вещество называется *эссенцией анчоусов*.

246. КАРП (*Cyprinus carpio*, рис. 70) - пресноводная рыба, известная тем, что у нее один спинной плавник, три костных луча от жаберной перепонки, рот с четырьмя мясистыми бородавками, второй луч спинного плавника зазубрен сзади, а тело покрыто крупной чешуей.

Эти рыбы иногда вырастают до очень больших размеров.

Они обитают в медленных и застойных водах в различных частях Европы и Персии и впервые были завезены в Англию около 1514 года.

Карп - полезный вид рыбы для зарыбления прудов и для сервировки стола. В польской Пруссии они являются важным предметом торговли; их отправляют живыми на хорошо оборудованных лодках в Швецию, Россию и другие части света. Их разводят основные землевладельцы страны, которым во многих случаях они приносят очень значительный доход. Если бы выращивание карпов было лучше понято и практиковалось в болотистых районах Англии, чем сейчас, они с лихвой окупали бы все расходы и хлопоты, которые могли бы быть на них возложены. Популяция этих рыб очень велика: Блох сообщил нам, что четыре самца и три самки карпа, выпущенные в большой пруд, произвели за один год потомство численностью не менее 110 000 рыб. Они также чрезвычайно долгоживы, известны случаи, когда карпы доживали до возраста значительно более 100 лет. Чтобы откормить карпов и увеличить их размер, следует уделять особое внимание росту

растительности в прудах, где они содержатся, поскольку в летнее время они в основном питаются ею. Зимой, когда пруды замерзают, необходимо позаботиться о том, чтобы разбить лед, чтобы у них был доступ к атмосферному воздуху, без которого, если их будет много, они погибнут.

Карп очень ценится как пищевой продукт, но его вкусовые качества в значительной степени зависят от способа приготовления. Лучше всего они ловятся в осенние и зимние месяцы. Обычно их ловят сетями, и самое подходящее время - на рассвете. Эти рыбы, если их держать в погребе, во влажном сене или мху, и кормить хлебом и молоком, проживут много дней без воды и даже растолстеют.

Из икры карпа в восточных частях Европы делают разновидность *икры*, которую в большом количестве продают евреям, которые питают отвращение к икре осетровых рыб. *Звуки*, или воздушные пузыри, карпов преобразуются в разновидность острого стекла, а их *желчь* пользуется у турок большой репутацией для окрашивания бумаги и изготовления зеленой краски.

247. *ЛИНЬ* (*Syrprinus tinca*, рис. 63) - рыба из отряда карповых, отличающаяся тем, что у нее во рту всего две бородаки, чешуя мелкая, плавники толстые, а все тело покрыто слизью.

Вес этих рыб редко превышает четыре-пять фунтов, но бывали случаи, когда они весили более одиннадцати фунтов.

Они встречаются в стоячих водах почти во всех частях земного шара с умеренным климатом.

Не так много найдется пресноводных рыб, которые были бы более хороши для стола, чем эти; однако древние римляне так сильно презирали их, что их ели только низшие слои населения. В королевстве Конго, напротив, раньше они были настолько почитаемы, что их разрешалось употреблять в пищу только при дворе, и любой человек, поймавший линя и не отнесший его королевскому повару, подлежал смертной казни. Такой линь, который ловится в чистой воде, намного превосходит тех, которые обитают в илистых местах. Лучше всего они растут в стоячих водах, где на дне растут сорняки; сезон их цветения длится с начала октября до конца мая.

248. *ПЕСКАРЬ* (*Syrprinus gobio*) - небольшая рыбка из отряда карповых, с толстым и круглым телом, двумя мясистыми бородаками возле рта и спинным и хвостовым плавниками с черными пятнами.

Его длина обычно составляет около шести дюймов, а вес редко превышает три-четыре унции.

Эта рыба обитает в пологих ручьях с каменистым или песчаным дном в большинстве северных частей Европы.

Мякоть пескарей белая, плотная и превосходного вкуса, но из-за небольшого размера эта рыба не пользуется большим спросом. Они водятся небольшими косяками у дна, и их ловят как сетями, так и лесками. В качестве наживки обычно используется небольшой дождевой червь, которого они хватают с большим рвением. Сезон, когда они достигают наибольшего совершенства, - с сентября до конца года.

Установлено, что пескари хорошо развиваются в прудах, если их питать из протекающих через них ручьев. При благоприятных обстоятельствах они иногда достигают необычно больших размеров. Они питаются водными растениями, червями, водными насекомыми и рыбьей нерестилицей.

249. *УКЛЕЙКА (Cyprinus alburnus) - небольшая рыба из отряда карповых, с несколько заостренной мордочкой и без бородок; чешуя тонкая, блестящая и слегка прикрепленная.*

Он редко превышает в длину пять-шесть дюймов.

Эти рыбы обитают в пресноводных реках почти во всех частях Европы с умеренным климатом и чрезвычайно распространены во многих реках нашей собственной страны.

В Париже существует большое потребление уклейки из-за ее чешуи, которая используется при изготовлении *искусственного жемчуга*. Чешуйки соскребают в чистую воду и взбивают до получения очень мелкой кашицы. После этого воду несколько раз меняют, пока они полностью не потеряют цвет. Оставшееся серебристое вещество оседает на дно, и воду с него осторожно сливают, наклоняя сосуд. Это вещество, смешанное с небольшим количеством порошка, вводится в небольшом количестве в тонкие стеклянные пузырьки по тонкой трубке и перемещается до тех пор, пока не будет покрыта вся их внутренняя поверхность. Оставшуюся часть пузырька затем обычно заполняют воском. Изобретателем этого искусства был француз по имени Жаннин, торговец бисером в Париже.

В некоторых странах уклейку маринуют на манер анчоусов. При большом размере они имеют приятный вкус, но слишком костлявы, чтобы их употребляли в пищу даже бедняки. Считается, что осенью они достигают наивысшего совершенства.

ОТРЯД VI.—ХРЯЩЕНОСНЫЕ РЫБЫ.

250. ОБЫКНОВЕННЫЙ ОСЕТР (*Acipenser sturio*, рис. 71), крупная морская рыба с пятью рядами костных бугорков вдоль тела, ртом под головой и четырьмя мясистыми бородаками между ртом и концом морды.

Эта рыба иногда вырастает до шестнадцати футов в длину и выше.

Он обитает в морях Европы и Америки и ежегодно поднимается по рекам в начале года.

Именно ему и еще более крупному виду осетровых, называемому Белугой (*Acipenser huso*), который водится в реке Вольга, мы обязаны большей частью хорошо известного вещества, называемого *изингласом*. Способ изготовления айзингласа долгое время держался русскими в секрете и только в последние годы был обнародован. Это изделие состоит из определенных перепончатых частей рыбы, лишенных вязкости и должным образом высушенных. Звуки, или хлюпанье воздушных пузырей, - это те, из которых он в основном состоит. Их вынимают, пока они сладкие и свежие, разрезают, промывают от слизи, освобождают от очень тонкой оболочки, которая их обволакивает, а затем оставляют застывать на воздухе. После этого из них формуют рулеты, каждый толщиной примерно в палец, и укладывают в форму, в которой мы их видим, с помощью маленьких деревянных колышков, и оставляют подсыхать. Разновидность, называемая *бисквитным стеклом*, формируется из кусочков и фрагментов, помещаемых в плоскую металлическую форму с очень небольшим количеством воды, нагреваемых ровно настолько, чтобы кусочки прилипли, и впоследствии высушиваемых на воздухе.

Хотя, безусловно, наибольшее количество изингласа добывается из белуги, как самой крупной и распространенной рыбы в реках Московии, было установлено, что это вещество может быть получено из воздушных пузырей всех видов пресноводных рыб. Изинглас в основном потребляется пивоварами и другими предприятиями для измельчения перебродивших ликеров: это, по-видимому, достигается просто за счет механического эффекта его организации, который образует своего рода сито, или мелкую сетку, и по мере оседания переносит крупные примеси перед собой. Иногда его используют в медицине, а также в кулинарии, для приготовления желе и других целей.

Икра - это разновидность продукта питания, приготовленного обычно из икры осетровых рыб. Для этого их моют, когда они свежие, протирая руками через сито, чтобы освободить от волокон, которыми несколько яиц соединены вместе. Затем их промывают в белом вине или уксусе и раскладывают сушиться. После некоторых дополнительных процессов из них либо формуют лепешки, каждая толщиной около дюйма и диаметром три-четыре дюйма, либо их упаковывают в небольшие бочонки для использования.

The *Мякоть* осетрины плотная, белая и превосходного вкуса; некоторые сравнивают ее с телятиной. Считается, что лучше всего его запекать, хотя обычно его продают в маринованном виде, и в таком виде его в основном импортируют из рек Балтийского моря и Северной Америки. Все осетры, выловленные близ Лондона, доставляются к лорд-мэру, и он преподносит их королю. В Италии *спинные кости* этой рыбы нарезают кусочками, солят и коптят для употребления в пищу. Русские часто превращают *шкур* осетровых рыб в своего рода кожу, которую они используют для обивки экипажей.

251. АКУЛЫ и РЫБЫ-СОБАКИ (*Squalus*, рис. 64) составляют племя морских рыб, известных своей прожорливостью и особенно отличающихся наличием вместо жабр от четырех до семи дыхательных отверстий изогнутой формы с каждой стороны шеи.

Они водятся во всех морях, и некоторые из них имеют огромную величину, от двадцати до тридцати футов и выше в длину.

The Шкуры почти всех этих животных, грубые, с твердыми и мелкими колючками, часто используются для полировки дерева, слоновой кости и даже железа. Из более крупных пород выделывают ремешки и упряжки для экипажей, а в Норвегии из них выделывают нечто вроде кожи, которая используется для изготовления обуви и многих других целей. Кожа пятнистой рыбы-собачки (*Squalus canicula*) превращается в хорошо известное вещество, называемое шагренью, или чагреном. Для этой цели его растягивают на доске и покрывают горчичным зерном; и после того, как он в течение нескольких дней подвергнулся воздействию непогоды, его дубят. Лучшая шагреньевая кожа импортируется из Константинополя. Она коричневатого цвета и очень твердая; но при погружении в воду она становится мягкой и податливой и может быть окрашена в любой цвет. Шагреню часто подделывают, обрабатывая сафьяновую кожу тем же способом, что и шкуры рыб-догов. Однако такой подлог может быть легко обнаружен по тому, что поверхность поддельного изделия отслаивается или шелушится, в то время как поверхность подлинного изделия остается совершенно прочной. Шагреневая кожа используется в основном для покрытия корпусов математических инструментов, а ранее использовалась для изготовления корпусов часов и обложек книг. Акулы плавники являются предметом торговли от аравийского и персидского заливов до Индии, а оттуда до Китая: обычно их упаковывают в тюки весом около 700 фунтов каждый.

The Мясо всех видов акул жесткое и, как правило, неприятное как на запах, так и на вкус; тем не менее, иногда моряки употребляют его в пищу после того, как его некоторое время размягчают в воде для придания ему мягкости. Яйца акул также употребляются в пищу. Из печени всех видов выделяется значительное количество масла, которое полезно для сжигания и для других целей. Из печени некоторых крупных видов было получено до семи-восьми бочек масла стоимостью от двадцати до тридцати фунтов и выше.

252. СКАТ (*Raia batis*, рис. 72) - вид скатов крупного размера, с плоским и несколько ромбовидным телом и ртом с нижней стороны: острые зубы и единственный ряд шипов на хвосте.

Он встречается почти во всех частях Европейского океана.

Ни одна рыба из этого племени не является таким превосходным блюдом, как скат, особенно когда он молод и не питался в илистой части моря. Мякоть белая и приятного вкуса, но перед приготовлением ее обычно обжаривают. Лучший сезон для катания на коньках - с января по март; и с июля по сентябрь. Эти рыбы иногда достигают таких размеров, что Уиллоуби упоминает одну, которой хватило бы на обед 120 человек. В нескольких частях Континента коньков солят и вялят для продажи. Рыбаки также иногда сушат желудок как пищевой продукт и добывают из печени ценный вид белого масла.

253. *КОЛЮЧИЙ скат* (*Raia clavata*) - вид скатов, который отличается от конька главным образом наличием тупых зубов и рядом изогнутых шипов вдоль середины тела и на хвосте.

Это очень распространенная рыба у всех побережий Британии.

Мякоть терновника намного уступает мякоти конька, тем не менее его иногда употребляют в пищу. Однако особенно хорош тот из молодых, который носит название *горничных*. Норвежские рыбаки ловят торнбеков главным образом из-за их *печени*; из нее они добывают значительное количество масла, которое с большой выгодой продают иностранцам, часто посещающим их гавани.

254. *НАСТОЯЩАЯ МИНОГА* (*Petromyzon marinus*, рис. 73) представляет собой рыбу в форме угря с семью дыхательными отверстиями с каждой стороны шеи и несколько продолговатым ртом со множеством рядов желтоватых заостренных зубов, расположенных круглой формы.

Эти рыбы темного цвета с нерегулярными грязно-желтыми отметинами; иногда они весят по четыре-пять фунтов каждая.

Это морские рыбы, но в определенное время года они поднимаются вверх по рекам, чтобы отложить икру.

Миноги известны как превосходное блюдо для стола; и они во все времена пользовались большим уважением у эпикурейцев, особенно в горшочках или тушеные. Смерть одного из наших монархов, Генриха Первого, была приписана слишком обильному ужину, который он приготовил из этой рыбы. Лучший сезон для миног приходится на март, апрель и май; в это время их ловят в реках. Северн особенно знаменит ими, и город Глостер, расположенный на этой реке, по древнему обычаю обязан ежегодно преподносить королю на Рождество пирог с миногами и рельефной корочкой. А поскольку в этот ранний сезон миног очень мало, корпорация не без труда может поставлять необходимое количество.

Этих рыб ловят различными способами, но особенно в ивовые горшки или корзины, изготовленные для их ловли, а также в сети. В некоторых частях страны их отваривают, а затем фасуют в бочки с уксусом и специями.

255. *МАЛАЯ МИНОГА* (*Petromyzon fluviatilis*) - пресноводная рыба, отличающаяся от настоящей миноги гораздо меньшими размерами, вторым спинным плавником, имеющим угловатую форму и соединяющимся с хвостовым плавником, и единственным рядом зубов, расположенных во рту по кругу.

Длина этой рыбы редко превышает восемь-десять дюймов.

Он водится в реках большинства частей Европы, Америки и Азии; и особенно в реках Бранденбурга, Померании, Силезии и Пруссии.

Весной часто можно увидеть, как эти рыбы прилипают ртом к камням на мелководье, откуда их легко достать рукой. Они считаются очень вкусной рыбой для стола, каким бы способом ее ни готовили. Лучший сезон для них - с декабря по апрель.

Большое количество мелких миног ловится в Северне, Ди и Темзе, но особенно в последней, недалеко от Мортлейка в Суррее. До окончания войны более 400 000 из них ежегодно продавались голландцам в качестве наживки для трески, тюрбо и другой крупной рыбы.

КЛАСС V.—НАСЕКОМЫЕ.

256. *ШПАНСКАЯ МУШКА, или ПУЗЫРЧАТАЯ ЛИТТА* (*Lytta vesicatoria*), - жесткокрылое насекомое ([12](#)), около дюйма длиной, блестящего сине-зеленого цвета с черными усиками.

Он встречается в большинстве частей Европы и питается листьями ясеня, тополя, бузины, сирени и других деревьев.

Эти насекомые, известные в медицине под названием *кантариды*, имеют неисчислимое значение для человечества как основа пластырей от пузырей, а также как внутреннее средство от многих болезней. Мы импортируем их в сушеном виде из Испании, Италии и Юга Франции; во многих частях этих стран примерно в середине лета они встречаются в огромном изобилии. Поскольку в течение дня они обычно находятся в оцепенелом состоянии, их легко собрать, стряхнув с деревьев на расстеленную на земле ткань. Когда собрано достаточное количество, их завязывают в мешки и умерщвляют, подержав над парами горячего уксуса. После этого их сушат на солнце и упаковывают в коробки для продажи. Запах, издаваемый этими насекомыми, особенно тошнотворный и настолько сильный, что иногда люди, занятые их сбором, и те, кто даже засыпал под деревьями, где они в изобилии.

Перед использованием их растирают; и если в таком виде нанести на кожу, они сначала вызывают воспаление, а затем вызывают образование волдыря. Обычный пластырь для

образования пузырей готовится из венецианского скипидара, желтого воска, шпанских мух и толченой горчицы.

257. *ПАЛЬМОВАЯ ЛИЧИНКА, или ГРУГРУ, - это личинка или гусеница жесткокрылого насекомого (12), пальмового долгоносика (Curculio palmarum), который около двух дюймов в длину, черного цвета, надкрылья или надкрыльевые перепонки короче тела и испещрены полосами или отмечены несколькими продольными линиями.*

Это насекомое обитает в Кайенне, Суринаме и других частях Южной Америки.

Он откладывает яйца на верхушке пальмы, а личинки, которые выходят из этих яиц, питаются мягкими внутренними частями дерева. Они становятся размером с большой палец и пользуются большим спросом во многих местах для сервировки стола. Их обычно едят жареными и считают своеобразным деликатесом. Элиан сообщает нам об индийском царе, который на десерт вместо фруктов поставил перед своими греческими гостями блюдо с жареными червями, взятыми из растения: вероятно, это были нынешние насекомые или близкий к ним вид.

258. *САРАНЧА (Gryllus migratorius) - насекомое, мало чем отличающееся от наших крупных кузнечиков, которое слишком распространено в большинстве восточных стран.*

Он около двух с половиной дюймов в длину, имеет коричневатое тело с более темными пятнами, синие ноги и челюсти, желтоватые задние бедра и крылья желтовато-коричневого цвета с черными пятнами.

В Новом Завете нам сообщается, что пищей Иоанна Крестителя в пустыне были "саранча и дикий мед". Некоторые из комментаторов предполагали, что упомянутая здесь саранча была растительным продуктом — разновидностью бобовых; но это мнение вряд ли будет принято во внимание, когда станет известно, что насекомые с этим названием даже в наши дни служат пищей многим восточным племенам. Известно, что эфиопы и парфяне с самых ранних периодов древности время от времени питались этим видом пищи. И путешественнику Хассельквисту в ответ на некоторые расспросы, которые он сделал по этому поводу, сообщили, что в Мекке, когда испытывался дефицит зерна, жители в качестве замены муки мололи саранчу на своих ручных мельницах или толкли ее в каменных ступках; что они смешивали образовавшееся таким образом вещество с водой и делали из него лепешки; и что они пекли эти лепешки, как и другой свой хлеб. Он добавляет, что для них не было ничего необычного в поедании саранчи, когда не было голода; но что в данном случае они сначала отваривали ее в воде, а затем тушили с маслом, превращая в нечто вроде фрикасе. Готтентоты обожают саранчу в качестве пищи и даже готовят из ее яиц что-то вроде супа. Некоторые африканские племена толкут и отваривают этих насекомых с молоком, а другие едят их после того, как их просто немного поджарили на углях. Мистер Джексон говорит, что, когда он был в Берберии в 1799 году, блюда из саранчи часто подавались на главные столы и считались большим деликатесом. Мавры предпочитают

этих насекомых голубям; и утверждается, что человек может съесть 200 или 300 из них, не испытывая никаких вредных последствий.

259. *ЛАК* - смолистое вещество, вырабатываемое полужесткокрылым насекомым (*Coccus ficus*), которое встречается на трех или четырех различных видах деревьев в Ост-Индии.

Голова и туловище насекомого лак, по-видимому, образуют одно однородное, овальное и сжатое красное тело размером примерно с блоху. Усики нитевидные и занимают половину длины тела. Хвост представляет собой маленькую белую точку, откуда отходят два горизонтальных волоска длиной с тело.

Эти насекомые прокалывают маленькие ветки деревьев, на которых они питаются; и сок, выделяющийся из ран, образует у них нечто вроде ячейки, или очага для их яиц. Лак импортируется в эту страну в виде веточек, в виде мелких прозрачных зерен или в виде полупрозрачных лепешек. Из них первый называется *лаком для палочек*, второй - *лаком для семян*, а третий - *лаком для скорлупы*.

Если разломить кусочек палочного лака, то окажется, что он состоит из правильных ячеек, похожих на пчелиные соты, с расположенными в них маленькими красными тельцами; это молодые насекомые, и им лак обязан своей настойкой; ибо, когда его освобождают от них, его цвет становится очень бледным. Лак из семян - это то же самое вещество, сильно измельченное и лишенное красящего вещества, которое используется при крашении и для других целей; лак из скорлупы состоит из клеток, разжиженных, окрашенных и сформированных в тонкие лепешки.

Это вещество в основном содержится на деревьях в невозделанных горах по обе стороны реки Ганг; и оно встречается в таком изобилии, что, если бы потребление в десять раз превышало его нынешнее, рынки могли бы быть легко обеспечены. Единственная проблема, связанная с его заготовкой, - это ломать ветви деревьев и нести их на рынок.

Использование лака в разных его состояниях различно. Он используется в Ост-Индии для изготовления колец, бус, цепочек, ожерелий и других украшений для женской одежды. Смешанный с песком, он превращается в точильные камни; и добавленный к лампово-черному цвету или цвету слоновой кости, предварительно растворенный в воде с добавлением небольшого количества буры, он образует чернила, на которые, когда они высыхают, влага воздействует с трудом. Красный ликер, полученный из лака, используется в качестве заменителя кошенили ([260](#)) при окрашивании в алый цвет и в живописи. Шелушащийся лак в основном используется в составе японского лака и сургуча. Настойка, приготовленная из шелушащегося лака, иногда используется в медицине.

260. *КОШЕНИЛЬ* - это красящий препарат, который в основном импортируется из Мексики и Новой Испании и производится из небольшого полужесткокрылого насекомого (*Coccus cacti*), которое встречается на опунции (*Cactus opuntia*) и некоторых других деревьях.

Самец крылатый, а самка - нет. Последняя имеет овальную форму, выпуклую на спине и покрыта белым пушистым веществом, напоминающим тончайший хлопок. Усики вдвое длиннее тела, а ноги короткие и черные.

Кошениль - одно из самых ценных веществ, которые используются при крашении. Импортируемый в эту страну, он имеет форму красноватого сморщенного зерна, покрытого белым налетом или порошком.

Насекомые кошенили в большом количестве и в явно оцепенелом состоянии прилипают к листьям опунции. В определенный период года их осторожно собирают или счищают либо бамбуковой веточкой, имеющей форму ручки, либо инструментом, сделанным из беличьего или оленьего хвоста; и эта операция настолько утомительна, что люди, занятые ею, иногда вынуждены часами сидеть рядом с одним растением. В некоторых частях Южной Америки насекомых, собрав в деревянную миску, толстым слоем выкладывают на плоское глиняное блюдо и безжалостно помещают живыми над угольным очагом, где они медленно поджариваются, пока не исчезнет их пушистый покров и они не будут совершенно высушены. В других частях света их убивают, бросая в кипящую воду, помещая в печи или выставляя кучами на солнце.

Количество кошенили, ежегодно экспортируемой из Южной Америки, оценивается более чем в 500 000 фунтов стерлингов, что является огромной суммой для столь крошечного насекомого; а нынешнее ежегодное потребление кошенили в Англии оценивается примерно в 150 000 фунтов весом.

Кошениль в основном используется для окрашивания в алый цвет; но, хотя в настоящее время из нее получают особенно яркий краситель, это вещество придавало только тусклый малиновый цвет, пока химик по фамилии Кустер, который примерно в середине семнадцатого века жил в Боу, недалеко от Лондона, не открыл искусство приготовления его из раствора олова. Кошениль, если хранить ее в сухом месте, может сохраняться без повреждений в течение длительного времени. Был упомянут случай, когда было обнаружено, что часть этого красителя 130-летней давности производит тот же эффект, как если бы он был совершенно свежим.

Внимание Ост-Индской компании в течение многих лет было направлено на производство кошенили на Востоке, но до сих пор без особого успеха. То, что было привезено из Индии, очень мало и значительно уступает тому, что импортируется из Новой Испании.

Имитация кошенили изготавливается путем приготовления бычьей крови и некоторых других ингредиентов.

261. *ШЕЛКОПРЯД* - гладкая гусеница свинцового цвета, образующаяся из яиц моли (*Phalæna mori*) , которая в большом количестве встречается в Китае, Ост-Индии, Леванте, нескольких частях Италии и на юге Испании.

Значение *шелка* с коммерческой точки зрения настолько велико, что в большинстве восточных стран мира пристальное внимание уделяется выращиванию насекомых, с помощью которых он производится. Каждая моль откладывает около двухсот маленьких яиц соломенного цвета. Как только черви вылупляются, их кормят самыми нежными листьями тутового дерева или очень мелко нарезанными этими листьями; а когда они наберут достаточную силу, их убирают в плетеные корзины или расставляют на плетеных полках. Здесь они кормятся около тридцати дней, пока не станут полностью взрослыми, после чего их снабдят маленькими кустиками вереска или ракитника. На них они вяют гнезда, в которых вот-вот превратятся в кукол. Эти гнезда носят общее название коконов и состоят из шелковых шариков несколько овальной формы цвета календулы. Внешняя оболочка кокона состоит из грубого хлопкообразного вещества, называемого *зубной нитью*. Внутри находится нить, которая более четкая и ровная; и, по-видимому, расположена очень нерегулярно, отходя сначала от одной стороны кокона, а затем от другой. Перед тем, как шелк будет смотан с коконов, их запекают около часа, чтобы уничтожить содержащиеся в них куколки. Когда шелк нужно сматывать, коконы кладут в маленькие котлы или тазики с водой, каждый из которых ставят на небольшой огонь. Концы нитей находят, аккуратно расчесывая коконы специально сделанным венчиком; и эти нити настолько тонки, что восемь или десять из них обычно скручиваются в одну. При наматывании каждую из них пропускают через отверстие в горизонтальном железном бруске, расположенном на краю бассейна, что предотвращает их спутывание.

Искусство изготовления шелка было известно древним; но в Европе этот товар еще долгое время после своего изобретения имел очень большую ценность. Нам сообщают, что в третьем веке жена римского императора Аврелиана умоляла его подарить ей платье из пурпурного шелка, и что он отказался от этого под предлогом того, что не сможет купить такое платье на вес золота.

Точно неизвестно, в какой именно период шелковое производство впервые появилось в Англии. Но в 1242 году, как нам сообщают, часть улиц Лондона была покрыта шелком в честь приема Ричарда, брата Генриха Третьего, по возвращении из Святой Земли. Говорят, что в 1454 году производство шелка в Англии ограничивалось лентами, кружевами и другими безделушками. Королева Елизавета на третий год своего правления получила от своей продавщицы шелка пару черных вязаных шелковых чулок, которыми, как утверждает, она восхищалась как "удивительно изящной одеждой", и после использования которых у нее больше не было матерчатых, как раньше. Яков Первый, в то время король Шотландии, попросил у графа Мара одолжить пару шелковых чулок, чтобы предстать в них перед английским послом, подкрепив свою просьбу таким убедительным призывом: "Вы, конечно, не хотели бы, чтобы ваш король предстал перед незнакомцами в грязном платье".

Можно сказать, что Китай - страна шелка; действительно, он поставляет большое количество шелка-сырца всем соседним народам и в Европу, а также для одежды большей части своих собственных жителей. В Китае очень мало людей, за исключением самых низших слоев общества, которые не носят шелковых одежд. Лучший китайский шелк - это тот, который импортируется из Нанкина.

Основное производство шелка в Англии осуществляется в Спиталфилдсе, Лондон.

Хотя весь шелк, производимый в Европе, и наибольшая доля шелка, производимого в Китае, получают от обыкновенного шелкопряда, все же значительные количества добываются в Индии из гусениц других мотыльков. Из них наиболее важными являются туссе и арринди шелкопряды (*Phalæna raphia* и *цинтия*), оба из которых являются уроженцами Бенгалии и прилегающих провинций. Шелк, полученный из этих видов червей, издавна использовался туземцами. Первый, который обычно называют шелком туссе, ткнут из грубой ткани темного цвета, называемой *туссе дуги*, которую часто носят брахманы и другие секты индусов. Из шелка арринди изготавливается грубая разновидность белой ткани, кажущейся рыхлой по текстуре, но обладающей почти невероятной прочностью. Он используется в качестве одежды как для мужчин, так и для женщин и может использоваться более двадцати лет без порчи. Однако при стирке необходимо соблюдать осторожность и использовать только холодную воду, так как, если опустить ее в кипящую воду, она протухнет и будет рваться, как старая и истлевшая ткань. Этот вид шелка используется торговцами не только для изготовления одежды, но и в качестве упаковочной ткани для шелков, шалей и других изысканных товаров. Некоторые английские фабриканты, которым был показан шелк, придерживались мнения, что из него можно было бы делать шали, равные по качеству любым, которые мы получаем из Индии.

262. *УЛЬЕВАЯ ПЧЕЛА* (*Apis mellifica*) - хорошо известное перепончатокрылое насекомое ([12](#)) однородного коричневого цвета с несколько опушенным телом.

Пчелы живут чрезвычайно многочисленными сообществами, либо на гнилых деревьях, либо в подготовленных для них человечеством жилищах, называемых ульями. В каждом улье содержится, 1, единственная самка, которая носит название пчелиная матка; 2, около 1600 самцов, называемых трутнями; и, 3, около 20 000 особей обоего пола, называемых рабочими пчелами. Именно на последних возлагается вся забота по сооружению сотов, или ячеек, для меда и яиц, отложенных самкой; сбору и формированию меда, а также кормлению личинок, которые появляются из яиц и которые впоследствии превращаются в пчел.

Пчелиный воск является основой сотов после извлечения из них меда. Лучший сорт - твердый, плотный, прозрачно-желтого цвета с приятным запахом, почти таким же, как у меда. Его растапливают и разливают в формы разного размера и формы. Белый воск получают из обычного пчелиного воска путем растворения его в воде и длительного воздействия солнца, воздуха и воды. При достаточном отбеливании его разливают в тонкие лепешки. Целей, для которых применяется воск, очень много. Большое количество белого воска ежегодно расходуется на изготовление свечей, а также на изготовление керамики, пластырей и мазей.

Мед - это сладкая и текучая субстанция, которую собирают с цветов и откладывают в соты для поддержки пчел и их потомства. Мед, приготовленный молодыми пчелами, чище любого другого, и поэтому называется *первичным медом*. До открытия сахара мед имел гораздо большее значение, чем в настоящее время. Тем не менее, и как вкусное блюдо, и как основа полезного ферментированного напитка, называемого *медовухой*, он имеет немалую ценность даже в нашей стране; но во многих частях Континента, где сахар намного дороже, чем у нас, немногие предметы сельского хозяйства, не имеющие первостепенной важности, отпускались бы с большей неохотой, чем мед. На Украине у некоторых крестьян по 400 или 500 ульев на каждого, и они получают от своих пчел больше прибыли, чем от зерна. А в Испании количество ульев почти невероятно: утверждается, что у одного приходского священника их было 5000.

Ульи, сделанные из соломы, обычно предпочтительнее любых других, поскольку они не подвержены перегреву на солнце; они лучше защищают от холода, чем деревянные, и дешевле, чем ульи, сделанные из любого другого материала. Прибыль, получаемая от пчел, при надлежащем уходе очень значительна; и, чтобы получить от них максимально возможную выгоду, они должны быть обеспечены всеми удобствами для прокорма себя и своего потомства. Их следует содержать в хороших условиях, то есть в местности, изобилующей цветами; на расстоянии от пивоварен, плавильных заводов и т. Д. И в хорошо сконструированных ульях. Во Франции очень распространены плавучие ульи. На одной барже помещается от шестидесяти до ста ульев, хорошо защищенных от неблагоприятной погоды. С ними хозяева плавно плывут вниз по течению, пока насекомые собирают мед с цветов по берегам.

У многих пчеловодов во Франции есть хитроумный способ транспортировки загруженных ульев из одной части страны в другую. Они скрепляются вместе планками, положенными на упаковочную ткань, которая подтягивается с каждой стороны, а затем несколько раз обвязывается сверху куском упаковочной нити. В таком состоянии они укладываются в тележку, и их можно безопасно перевозить на очень значительные расстояния.

Когда начинают появляться молодые пчелы, ульи становятся настолько переполненными, что они *роются* или разделяются. Обычно это происходит в мае месяце или раньше, если сезон теплый.

В Англии при сборе меда принято уничтожать пчел, задушив их парами серы; но существуют способы, которые рекомендовали бы не только гуманность, но даже политика, добывать мед, не причиняя вреда насекомым.

263. *ОБЫКНОВЕННЫЙ КРАБ, или КРАБ С ЧЕРНЫМИ КОГТЯМИ* (cancer pagurus, рис. 76), представляет собой ракообразное животное с гладким панцирем, несколько овальной формы, с краем по девять складок с каждой стороны, а большие клешни черные на кончике.

Эти крабы обитают в скалистых частях моря как в Европе, так и в Индии.

Их часто ловят во время отлива во время весенних приливов, под камнями и в расщелинах скал. Но обычный способ - это большие плетеные корзины, сделанные в форме проволочных мышеловок, с наживкой из мусора или рыбы. При поимке большие когти связывают вместе или (с особой жестокостью) закрепляют в суставах, чтобы животные не уничтожали друг друга. Затем их кладут в магазинные корзины, которые опускают в море до тех пор, пока крабы не понадобятся для продажи. В них они содержатся иногда в течение многих недель без какой-либо другой пищи, кроме той, которую они могут добыть из морской воды.

Основным сезоном ловли крабов является весна года; лучше всего ловятся крабы среднего размера, которые являются самыми тяжелыми. В идеальном состоянии суставы ног затекли, а тело имеет приятный запах. Если глаза выглядят мертвыми и вялыми, крабы не свежие.

Средство, используемое в медицине под названием *клешни крабов*, состоит из черных кончиков клешней, растертых, хорошо промытых в кипящей воде и измельченных в мелкий порошок.

264. *СУХОПУТНЫЙ КРАБ* (*Cancer ruricola*) - ракообразное животное, распространенное в некоторых частях Америки, на Багамских островах и других островах Вест-Индии, у которого округлый панцирь без края, первые суставы ног остистые, а вторые и третьи покрыты пучками волос.

Панцири самых крупных сухопутных крабов около шести дюймов в диаметре и разного цвета.

Эти крабы обитают в расщелинах скал, дуплах деревьев или норах, которые они образуют в земле. В начале года они мириадами спускаются к морскому побережью, чтобы отложить яйца в песок. В основном они путешествуют ночью, но в дождливую погоду они передвигаются и днем. Обитатели стран, где они водятся в изобилии, всегда внимательно следят за их миграцией к морю и уничтожают их в огромном количестве, не обращая внимания на трупы и вынимая только икру. Именно по возвращении животные сами становятся ценными в качестве пищи.

265. *ОМАР* (*Cancer gammarus*, рис. 74) - хорошо известное ракообразное животное, отличающееся длинным сочлененным хвостом, гладким панцирем и наличием между глазами подобия клюва, зазубренного с каждой стороны и с двойным зубом у основания.

Эти животные имеют иссиня-черный цвет при жизни, но при кипячении он меняется на тускло-красный. Иногда они вырастают до огромных размеров.

Омары встречаются среди морских скал почти во всех частях Европы.

Их ловят почти так же, как крабов (263). На лондонские рынки поступает огромное количество омаров с Оркнейских островов и восточных частей Шотландии, и даже с

побережья Норвегии. Говорят, что в Лондоне омаров иногда варят каждый день в течение недели или дольше, чтобы они оставались сладкими снаружи; но, несмотря на эту предосторожность, их внутренние части гниют. Неумеренное употребление как омаров, так и крабов иногда сопровождается высыпаниями на лице или чем-то вроде крапивной сыпи по всему телу; а при употреблении в пищу в состоянии, близком к гниению, они иногда вызывают еще более неприятные последствия.

При подаче на стол омары должны быть тяжелыми пропорционально их размеру и иметь твердую и упругую корочку. Зимой на стол обычно подают самцов омаров. Они отличаются узким хвостом и большими и твердыми первыми двумя плавниками под ним. У самок, напротив, хвост шире, а плавники маленькие и мягкие. Икру или яйца находят под хвостом самок в течение некоторого времени после того, как они высунулись из тела, и в этом состоянии самки обычно предпочтительнее самцов. В свежем виде хвосты омаров жесткие и раскрываются пружинкой, но когда они черствые, суставы хвостов становятся вялыми.

266. МОРСКАЯ РЫБА-ЗОБ, или КОЛЮЧИЙ ОМАР (Cancer homarus), - ракообразное животное, отличающееся от обыкновенного омара тем, что его панцирь покрыт шипами, а каждая из ног оканчивается волосатой клешней.

Этот вид имеет крупные размеры и встречается в большинстве европейских морей.

Морские раки очень распространены на лондонских рынках, где их продают по цене ниже, чем у обычных омаров. Их мякоть жесткая и обладает особой сладостью, которая многим людям очень не нравится. Однако в Марселе и на побережье Средиземного моря они пользуются большим спросом из-за своих яиц, которые считаются большим деликатесом. Они начинают появляться ближе к концу мая, а отливаются примерно через два месяца после этого.

267. ОБЫКНОВЕННЫЙ, или ПРЕСНОВОДНЫЙ РАКООБРАЗНЫЙ (Cancer astacus), - маленькое ракообразное животное, по форме несколько напоминающее омара и отличающееся большими клешнями, усеянными многочисленными бугорками, а клюв между глазами зазубрен с каждой стороны и имеет по одному зубу у основания.

Он обитает в ямах на глинистых или каменистых берегах многих рек Англии, и редко известно, что его длина превышает три-четыре дюйма.

Раков часто используют в кулинарии; их мясо считается питательным, но несколько неудобоваримым.

Те вещества, которые в медицине неправильно называют *глазами* крабов, представляют собой конкременты, образующиеся в грудной клетке раков. Обычно они размером с

горошину или крупнее, несколько приплюснутые с одной стороны и беловатого цвета. Основная их часть привезена из Московии, и особенно с берегов реки Дон.

В Англии обычным способом ловли раков являются расщепленные палочки, насаженные на мясо или отбросы и воткнутые в грязь вблизи мест их обитания на расстоянии нескольких футов друг от друга. После того, как им дают постоять некоторое время, их осторожно вытаскивают и ставят под них корзину для животных, которые всегда выпрыгивают на поверхность воды.

268. ОБЫКНОВЕННАЯ КРЕВЕТКА (Cancer crangon), - очень маленькое ракообразное животное, по форме напоминающее омара; имеет четыре усика, две внутренние короткие и двойные, с двумя тонкими выступающими пластинками под ними, а на каждой из больших клешней по одному подвижному клыку.

Креветки распространены в мелководных частях моря, где дно песчаное.

269. КРЕВЕТКА (рак-сквилла, рис. 75), - маленькое ракообразное животное, которое отличается от креветки наличием предшествующего острозубчатого рога перед головой, четырех усиков, из которых две внутренние длинные, каждая в трех отделах, и на каждой из крупных клешней по два клыка.

Он встречается во многих частях Европейского океана.

Оба этих вида очень востребованы к столу, первые в основном в качестве соуса, а вторые употребляют в качестве приправы к завтраку или с последними блюдами на ужин. Они являются приятным блюдом и более легкоусвояемы, чем крабы или омары.

Способ, которым их ловят, обычно представляет собой разновидность сети, называемой подсаком, которая прикрепляется к концу длинного шеста и вытаскивается на песок на мелководье. Креветки в некоторых местах ловят в плетеные корзины, похожие по форме на те, которые используются для ловли крабов ([263](#)).

270. МЕДИЦИНСКАЯ ПИЯВКА (*Hirudo medicinalis*), представляет собой червеобразное животное оливково-черного цвета с шестью желтоватыми линиями в верхней части тела и желтыми пятнами внизу.

Полностью вытянутая пиявка обычно достигает двух-трех дюймов в длину. Она обитает в стоячей и мутной воде.

Использование пиявок в медицине заключается в уменьшении скопления крови в какой-либо определенной части тела. Это они делают, прикрепляясь к месту, образуя отверстие тремя острыми зубами, расположенными треугольно у них во рту, и высасывая кровь через рану. Когда они достаточно настоятся, их легко разрыхлить, сбрызнув небольшим количеством соли, перца или уксуса.

Пиявок ловят различными способами, но один из лучших - бросать пучки водорослей в воду, в которой они обитают. Если их вынуть через несколько часов после этого, то, как правило, обнаруживается значительное их количество. Их собирают в нескольких реках на юге Англии и иногда хранят для продажи, многими тысячами вместе, в бочках или кадках с родниковой водой. Его часто меняют, и вся слизь и нечистоты, которые выделяются из их тел, тщательно смываются.

Говорят, что если пиявок держать в стеклянных сосудах, они будут указывать на перемену погоды, становясь в это время особенно беспокойными и активными.

271. ОФИЦИАЛЬНАЯ КАРАКАТИЦА (*Sepia officinalis*), это морское животное с несколько овальным телом, почти окруженным краем, восемью короткими и заостренными руками и двумя щупальцами, в четыре раза длиннее рук, все они снабжены многочисленными маленькими чашевидными присосками.

Эти животные в значительном количестве водятся в европейских морях.

В древности каракатицы пользовались большим уважением как деликатес для стола; и даже в наши дни их часто едят итальянцы и жители других стран на берегах Средиземного моря.

В середине их тела находится овальная кость, толстая посередине и тонкая и острая по краям, светлая, губчатая, беловатого цвета. Эти кости раньше использовались в медицине и до сих пор хранятся в аптеках. Высушенные и измельченные в порошок, они используются серебрящиками в качестве форм, в которых они отливают ложки, кольца и другие мелкие изделия. Обожженные или прокаленные, они полезны для очистки и полировки серебра и других твердых веществ, а иногда и для коррекции кислотности вин.

Тело каракатицы снабжено сосудом, содержащим значительное количество жидкости темного или чернильного цвета, которую животное выбрасывает в воду, чтобы скрыть свое отступление, когда оно встревожено приближением своих врагов. И обычно предполагается, что изделие, называемое *тушью*, представляет собой черную жидкость в сжатом или затвердевшем состоянии, с ароматом мускуса и других веществ.

272. *МЬЯ-ЖЕМЧУЖНИЦА* (*Mya margaritifera*) представляет собой семенное животное, имеющее продолговатую двойную или двустворчатую раковину несколько овальной формы, но более узкую к середине, чем на концах, и покрытую снаружи шероховатым эпидермисом или кожей темного цвета, за исключением выступающих частей возле шарнира: одна из раковин у шарнира имеет единственный зуб или выступающую часть, которая входит в раздвоенную часть другой.

Общая глубина раковин составляет два дюйма, а ширина около пяти дюймов.

Жемчужные миа встречаются в пресноводных реках во многих частях Великобритании и в реках большинства других стран за полярным кругом. Ими особенно знамениты река Тэй в Шотландии и река Конви в Уэльсе.

В реке Тэй обнаружено, что некоторые из этих раковин содержат хороший жемчуг; но мелких очень мало, и большая их часть не имеет большой ценности. Они бывают различной формы: круглые, овальные или удлинённые, а также цилиндрические, полусферические и напоминающие пуговицы. Некоторые из продолговатых имеют сужение к середине, что придает им вид двух жемчужин, соединённых вместе.

Жемчуг - это камень, или болезненное образование, образовавшееся вследствие какого-либо внешнего повреждения, полученного раковиной, особенно в результате деятельности некоторых мельчайших червей, которые иногда пронизывают даже животное насквозь. Жемчужины образуются внутри в этих местах. Следовательно, при осмотре только снаружи легко установить, может ли раковина содержать жемчуг. Если она достаточно гладкая, без впадин, перфораций или мозолей, можно с уверенностью сказать, что в ней их нет. Если, напротив, раковина будет проколота или изрезана червями, то там всегда будут найдены либо жемчужины, либо зародыши жемчуга. Путем искусственной перфорации оболочек можно вызвать образование этих веществ. Процесс, который был в основном рекомендован, заключается в том, чтобы просверлить небольшое отверстие в раковине и заполнить это отверстие куском латунной проволоки, закрепив его снаружи наподобие шляпки гвоздя; говорят, что та часть проволоки, которая протыкает внутреннюю блестящую оболочку раковины, покрывается жемчужиной.

Что касается стоимости британских жемчужин, то некоторые из них были найдены такого размера, что продавались по 20 фунтов за штуку и выше; однажды за одну из них было предложено 80 фунтов, но от нее отказались. В Уэльсе сообщают, что жемчужина из реки Конви, подаренная королеве Карлом Вторым, впоследствии была помещена в королевскую корону.

273. *МУСКУЛ ВОСТОЧНОГО ЖЕМЧУГА* (*Mytilus margaritiferus*) , которому мы обязаны почти всеми торговыми жемчужинами, имеет уплощенную и несколько круглую раковину диаметром около восьми дюймов; часть около шарнира изогнута, или поперечная, и покрыта (или покрыта, как шифер на доме) несколькими слоями, которые зазубрены по краям.

Некоторые раковины внешне имеют цвет морской волны, другие - чесночный или красноватый с белыми полосками или отметинами, третьи - беловатый с зелеными отметинами.

Эти раковины встречаются как в Американском, так и в Индийском морях.

Основной промысел жемчуга ведется у берегов Индостана и Цейлона. Лов обычно начинается примерно в марте месяце и требует большого количества лодок и рабочей силы. На каждой лодке обычно находится двадцать один человек, из которых один является капитаном, выполняющим функции лоцмана; десять гребут и помогают ныряльщикам, а остальные сами являются ныряльщиками. Последние спускаются в море поочередно по пять штук за раз. Чтобы ускорить спуск, у них есть перфорированный камень весом в восемнадцать-двадцать фунтов, привязанный веревкой к большому пальцу ноги или к какой-либо другой части тела. Глубина воды, через которую они проходят, составляет от четырех до десяти морских саженей; и они собирают мускулы в сетчатый мешок, который вешают себе на шею. Желая подняться, они дергают за веревку, подавая сигнал своим товарищам в лодке, чтобы те подтягивали их наверх. Часто известно, что они спускаются по сорок-пятьдесят раз в день и при каждом погружении возвращаются с более чем сотней снарядов. Обычное время пребывания дайверов под водой не намного превышает двух минут, хотя некоторые способны продолжать погружение более пяти минут.

Когда мышцы вынимают из лодок, их складывают кучами на берегу, где они хранятся около десяти дней, пока животные не станут совсем гнилыми. Затем их вскрывают и ищут жемчужины. Одна мышца иногда содержит много жемчужин, от сотни и выше, крупных и мелких; а иногда вскрывают сотню мышц, но не извлекают ни одной жемчужины, достаточно крупной, чтобы представлять какую-либо ценность.

Жемчуг сортируют по размеру, пропуская через большие латунные сита или через блюда с круглыми отверстиями на дне. После сортировки их просверливают, а затем промывают в соленой воде, чтобы предотвратить появление пятен, которые могут остаться в результате сверления. Развешивание их на нитках считается самой трудной задачей торговца жемчугом из-за правильности суждения, необходимого для классификации их в соответствии с их ценностью.

Ценность жемчуга оценивается по его размеру, округлости, цвету и яркости. Красивое ожерелье из жемчуга, размером меньше крупной горошины, стоит от 170л. до 300л. в то время как одна жемчужина размером не больше зернышка перца не может стоить более 20л. У персидского царя есть жемчужина грушевидной формы, такая крупная и чистая, что ее оценили в 110 000фунтов стерлингов. Самая крупная круглая жемчужина, которая когда-либо была известна, принадлежала Великому Моголу и имела около двух третей дюйма в диаметре. Жемчуг, добываемый на Цейлоне, считается в Англии более ценным, чем жемчуг из любой другой части мира. Более мелкие виды называются *семенным* или *пыльным жемчугом* и имеют сравнительно небольшую стоимость, их продают по унции для превращения в порошок.

Перламутр или *перламутр* - это внутренняя часть раковины жемчужной мышцы. Он имеет блестящий и красивый белый цвет и обычно отделяется от внешней части с помощью aqua-fortis, или гранильной мельницы. По этой причине раковины жемчужных мышц являются важным товаром в Китай и многие районы Индии, а также в различные страны Европы. Из

них изготавливают бусы, табакерки, пуговицы и ложки, рыбу и фишки для игроков в карты, а также бесчисленное множество других изделий.

Жемчужные мышцы не считаются хорошей пищей, хотя после высушивания на солнце их иногда употребляют в пищу представители низших слоев населения в странах, вблизи которых они водятся.

274. ОБЫКНОВЕННАЯ, или СЪЕДОБНАЯ МЫШЦА (Mytilus edulis, рис. 79) яйцекладущее животное с гладкой двойной или двустворчатой раковинной продолговато-овальной формы, заостренным и слегка килевидным клювом, приплюснутым и несколько изогнутым с одной стороны.

Цвет обычно черноватый, а длина около трех дюймов.

Этот вид мышц прикрепляется к подводным камням с помощью определенных шелковистых нитей, которые он образует из своего собственного тела; и он распространен как в индийском, так и в Европейском морях.

Во многих частях Европы мускулы пользуются почти таким же спросом к столу, как устрицы; а в Рошели и некоторых других местах приняты способы повысить их качество, помещая их, после того как они извлечены из моря, в бассейны или канавы, где морская вода стоячая, и добавляя их только в определенные периоды времени, когда это необходимо. Мышцы ловятся почти в течение всего года, хотя считается, что лучше всего они ловятся осенью.

Для некоторых конституций они являются нездоровой пищей, вызывающей воспаление, сыпь на коже и невыносимый зуд по всему телу; считается, что лучшими средствами от этого является обильное употребление масла, рвотных средств или молока.

275. УСТРИЦА (Ostrea edulis, рис. 77) - семенное животное, слишком хорошо известное, чтобы нуждаться в каком-либо описании.

Он встречается прикрепленным к скалам или в больших слоях как в европейском, так и в Индийском морях.

Употребление устриц в пищу сделало их знаменитыми во все века. Древнеримские писатели говорят о них как о предметах большого спроса этого роскошного народа. Плиний рассказывает, что в его время они считались настолько изысканными, что в совершенстве продавались по огромным ценам; и что Апиций, печально известный эпикурец или обжора, изобрел особый метод их консервирования и откармливания.

Из всех европейских устриц самыми крупными являются те, которые вылавливаются у берегов Нормандии и которыми в основном снабжается Париж. Но самые лучшие экземпляры среднего или несколько небольшого размера ловятся в водах Малдена и Колна в Эссексе или недалеко от устья Темзы. Их вылавливают сетью (с железным скребком у устья), которую натягивают на веревке с лодки над руслом; а затем складывают в большие ямы, образованные специально для этой цели и снабженные шлюзами, через которые во время весенних приливов пропускают соленую воду. В этих косточках они приобретают все свои качества и становятся пригодными для употребления в пищу через шесть-восемь недель. Самыми вкусными считаются устрицы, откормленные в соленых ручьях близ Милтона в графстве Кент и Колчестера в графстве Эссекс.

Сезон ловли устриц заканчивается летом - периодом, в который они откладывают икру и который начинается в апреле месяце. Каждая икринка имеет вид капли свечного жира и прилипает к камням или другим веществам, на которых она случайно отложилась. В некоторых устричных заводах для получения икры намеренно бросают старые раковины, куски дерева и т. Д. Под названием *cultch*. Из них в мае месяце устричным ловцам разрешается отделять икру с целью переноса ее в другие места; но они обязаны, под страхом определенных наказаний, снова выбрасывать икру, чтобы сохранить места для будущего; если только икра не должна быть настолько мелкой, чтобы ее было небезопасно отделять от икры.

Считается, что устрицы впервые попадают на стол примерно в полуторагодовалом возрасте; и это одно из немногих животных, которых в Европе едят не только сырыми, но даже живыми. Устрицы также употребляют приготовленными различными способами, в качестве соуса к различным видам рыбы и маринованными.

The *Скорлупки*, как и у других семенных животных, состоят из известковой земли в сочетании с животным клеем; при прокаливании из них получается чистый вид негашеной извести. В таком состоянии они полезны не только как известь, но также часто используются продавцами канцелярских товаров и адвокатами в качестве начинки для натирания пергамента перед написанием на нем надписей.

276. *БОЛЬШОЙ ГРЕБЕШОК* (*Pecten maximus*, рис. 78) представляет собой яйцевидное животное с двойным панцирем, плоским с одной стороны и выпуклым с другой, примерно с четырнадцатью закругленными ребрами, которые имеют продольные бороздки, и выступом или ушками с каждой стороны шарнира.

Выросшие раковины достигают около пяти дюймов в длину и шести дюймов в ширину.

Некоторые люди считают морские гребешки более вкусными, чем устрицы, и древние относились к ним с большим уважением. В нескольких частях Франции они носят название "Кокиль де Сен-Жак" в честь католиков, которые ежегодно посещают храм святого Иакова Компостельского в Испании, кладя раковины в свои шляпы в качестве свидетельства этого паломничества. Эти панцири также носят паломники в Святую Землю.

277. МОЛЛЮСК (*Cardium edule*, рис. 80) маленькое и хорошо известное семенное животное с двойным выпуклым панцирем, несколько более глубоким с одной стороны, чем с другой; и отмеченным двадцатью восемью вдавленными ребрами, которые испещрены полосами или слегка бороздчатыми поперек.

Моллюски, пожалуй, чаще употребляются в пищу в Англии, чем в какой-либо другой стране мира; и они являются полезной и для многих людей приятной пищей, но, если их есть в сыром виде, предполагается, что они оказывают ядовитое действие. Ракушки обычно встречаются на морских побережьях, погруженные на глубину двух-трех дюймов в песок. Их выкапывают при низкой воде, и места, где они спрятаны, известны по маленьким, круглым и углубленным пятнам в песке. Ракушки в основном востребованы в зимние месяцы. Иногда их маринуют, а иногда превращают в кетчуп.

278. БОЛЬШАЯ УШНАЯ РАКОВИНА, или МОРСКОЕ КРЫЛО (*Pinna nobilis*) - яйцевидное животное с двойной или двустворчатой раковиной почти треугольной формы, открытой на более широком конце, продольно исчерченной, чешуя желобчатая, трубчатая и несколько усеченная.

Его длина иногда превышает четырнадцать дюймов, а наибольшая ширина - шесть или семь дюймов.

Эти животные в большом изобилии водятся в Средиземном море и в море у некоторых частей побережья Америки.

С самых отдаленных периодов древности биссус, как его называли, или шелковистые нити, с помощью которых эти животные прикрепляют свои панцири к скалам на дне моря, пряли и вплетали в различные предметы одежды. Для этой цели раковины вытаскивают с помощью чего-то вроде железных граблей со множеством зубьев, каждое около семи дюймов длиной и трех дюймов в диаметре; и прикрепляют к ручке, пропорциональной глубине воды, в которой найдены раковины. Когда биссус отделен, его хорошо промывают, чтобы очистить от загрязнений. Затем ее сушат в тени и выпрямляют большой расческой; срезают твердую часть, из которой она торчит, а оставшуюся тщательно вычесывают. Говорят, что с помощью этих различных процессов количество фунта биссуса, добытого в море, уменьшается примерно до трех унций. Это вещество естественного цвета, ярко-золотисто-коричневого, производится на Сицилии и в Калабрии (с добавлением небольшого количества шелка для придания ему блеска) для изготовления чулок, перчаток, шапочек, жилетов и других изделий чрезвычайно тонкой текстуры. Все это, однако, следует рассматривать скорее как любопытное, чем полезное, и производство их с каждым днем сокращается.

279. СЪЕДОБНАЯ УЛИТКА (*Helix pomatia*), это моллюскообразное животное, отличающееся большим размером, почти шаровидной формой; коричневатого-белого цвета с обычно тремя

красноватыми горизонтальными полосами, несколько исчерченными в продольном направлении; и имеющее большое и округлое отверстие с утолщенным и отраженным краем.

Иногда он достигает более двух дюймов в диаметре; встречается в лесах и живых изгородях в нескольких частях Европы, а также в некоторых южных графствах Англии.

Римлянами на закате республики, когда роскошь стола была доведена до высшей степени абсурдности и расточительности, этот вид улиток откармливали как пищу в виде рагу, приготовленного специально для этой цели, и иногда покупали по огромным ценам. Места для их кормления обычно устраивались под камнями или возвышенностями; и, если в остальном они не были достаточно влажными, вода подавалась в них по трубам, просверленным с полными отверстиями, как у лейки. Они были откормлены отрубями и размокшим винным осадком.

Во Франции, Германии и других странах Континента эти улитки в наши дни пользуются большим спросом к столу, и сезон их в основном приходится на зиму и первые месяцы года. Их отваривают в скорлупе, а затем вынимают, моют, приправляют и готовят иным способом в соответствии с особыми вкусовыми предпочтениями. Иногда их обжаривают в масле, а иногда фаршируют мясным фаршем; но, как бы они ни были заправлены, их слизистость всегда в значительной степени сохраняется. Обычно их держат в ямах, вырытых в земле, и кормят овощными отбросами с огородов.

Эти улитки часто используются женщинами во Франции в качестве косметического средства, чтобы сохранить кожу лица мягкой и нежной.

280. *КОРАЛЛ (Corallium nobilis) - твердое, каменистое, разветвленное и цилиндрическое вещество, образующееся на дне моря определенными мельчайшими животными, называемыми полипами, которые отходят от ветвей и являются белыми, мягкими, полупрозрачными, и каждый из них снабжен восемью щупальцами.*

Общий вид коралла напоминает кустарник без листьев, а высота его обычно составляет от трех до четырех футов.

Он в большом изобилии встречается в Средиземном и Красном морях.

Для жителей Марселя, Каталонии и Корсики коралловый промысел является очень важным занятием; и основными частями Средиземного моря, где добывают кораллы, являются побережья Туниса и Сардинии, а также устье Адриатического моря. В течение последних нескольких лет британское правительство заключило договор с берберийскими державами о свободе ловли кораллов в их водах. Полученный таким образом коралл доставляется главным образом на Мальту и Сицилию, там из него изготавливают бусы и другие декоративные формы, а оттуда импортируют в нашу страну. До этого соглашения основной импорт кораллов осуществлялся из Ливорно.

Способ получения кораллов заключается в использовании очень простой машины, состоящей из двух прочных деревянных или железных брусков, соединенных друг с другом, с грузом, подвешенным к центру их соединения. Каждая из рук неплотно обвита по всей длине скрученной пенькой, а на конце прикреплен небольшой открытый кошелек или сеточка. Эту машину подвешивают на веревке и тащат вдоль тех скал, где кораллов больше всего; а те, что отламываются, либо запутываются в пеньках, либо попадают в сети.

Коралл покупается на вес, и его стоимость увеличивается в определенном соотношении в зависимости от его размера. Бусины большого размера стоят около сорока шиллингов за унцию, в то время как мелкие продаются не дороже четырех шиллингов. Большие куски коралла иногда нарезают на шарики и экспортируют в Китай, чтобы некоторые лица носили их на фуражках в качестве знака отличия. Известно, что они, если они идеально крепкие, хорошего цвета и диаметром более дюйма, стоят на этом рынке от 300 до 400 фунтов стерлингов за каждый. До наших дней сохранилось множество прекрасных скульптур из коралла, поскольку это вещество во все века считалось прекрасным материалом, на котором можно было проявить вкус и мастерство художника. Вероятно, лучшие известные образцы скульптурного коралла - это шахматная доска и человечки в Тюильри.

Китайцы за последние три-четыре года преуспели в вырезании коралловых бусин гораздо меньшего размера, чем это до сих пор удавалось любому европейскому мастеру. Они размером не больше головки маленькой булавки называются *семенными кораллами* и в настоящее время импортируются из Китая в эту страну в очень большом количестве для изготовления ожерелий. Почти весь используемый коралл имеет *красный* цвет; *белый коралл* считается малоценным ни как предмет торговли, ни как украшение. Существуют способы имитации кораллов настолько точно, что без тщательного осмотра иногда невозможно обнаружить разницу между настоящим изделием и подделкой.

281. *ГУБКА (Spongia officinalis) представляет собой вещество животного происхождения мягкой, легкой, пористой и эластичной природы, которое встречается прилипшим к камням на дне моря в нескольких частях Средиземноморья, и особенно вблизи островов Греческого архипелага.*

Общее применение губки, обусловленное ее быстрым впитыванием жидкостей и растяжением под действием влаги, хорошо известно и имеет большое значение. Его собирают со скал на глубине пяти-шести морских саженей, главным образом ныряльщиками, которые после долгой практики становятся чрезвычайно опытными в его добыче. При первом извлечении из моря он имеет сильный рыбный запах, от которого его избавляют, промывая в чистой воде. Никакая другая подготовка, кроме этой, не требуется перед его упаковкой для экспорта и продажи. Рост губки настолько быстрый, что ее часто в совершенстве находят на горных породах, от которых всего два года назад она была полностью очищена. В основном он импортируется в эту страну из Леванта.

Губка иногда используется хирургами для расширения ран; и, поскольку она прочно прилегает к устьям поврежденных сосудов, ее иногда применяют в качестве кровоостанавливающего средства для предотвращения их кровотечения. Губку,

обожженную в тесном глиняном или железном сосуде, а затем измельченную в порошок, иногда используют как лекарство.

КОНЕЦ.

Примечания

[\[1\]](#)

Это совершенно не похоже на касторовое масло, которое получают из семян овоща.

[\[2\]](#)

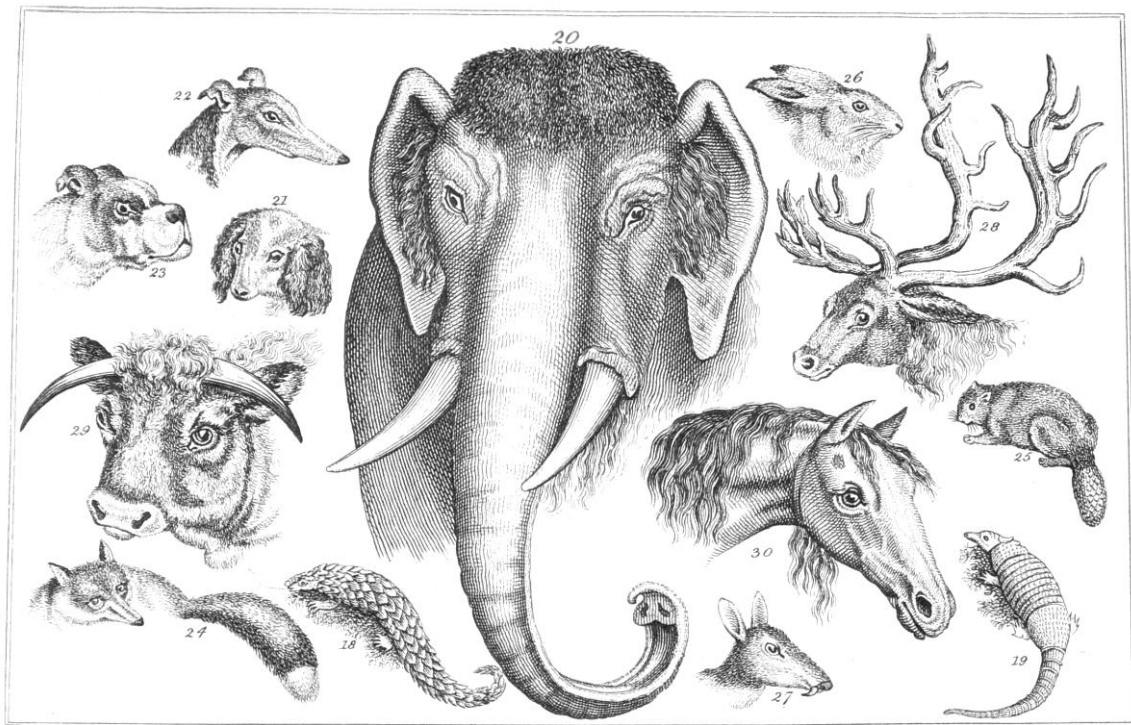
Четыре дюйма - это стрелка. Это обычный способ оценки роста лошадей.



[Назад](#)



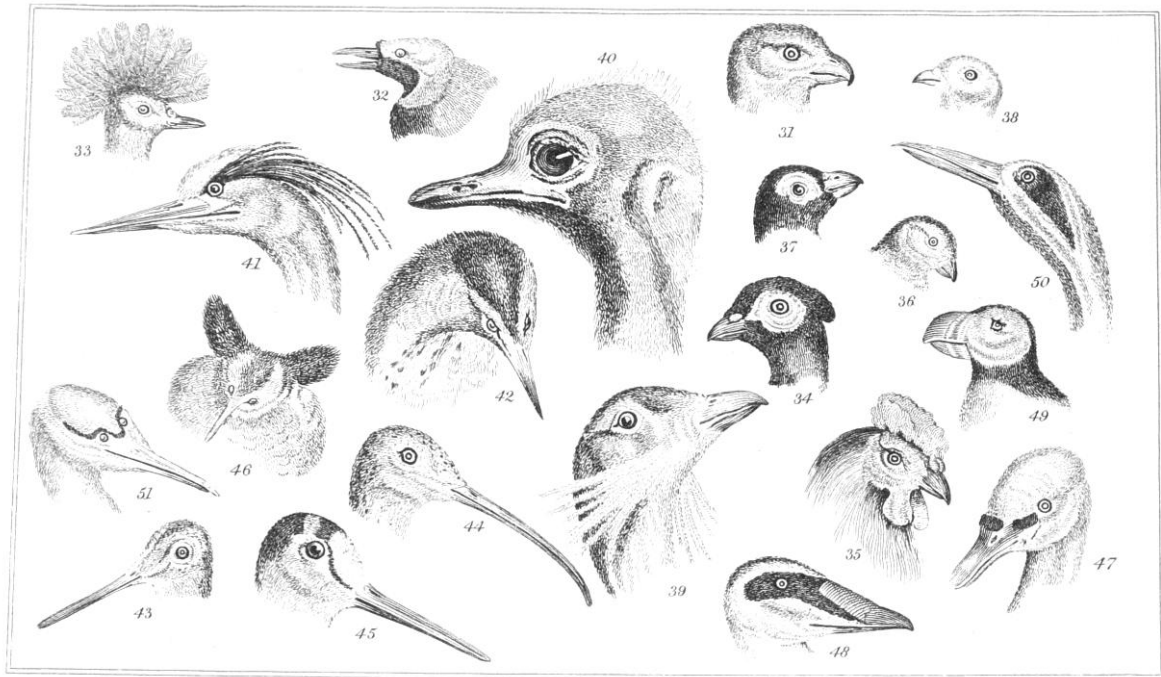
[Назад](#)



ANIMALS.

J. Shury Sculp.

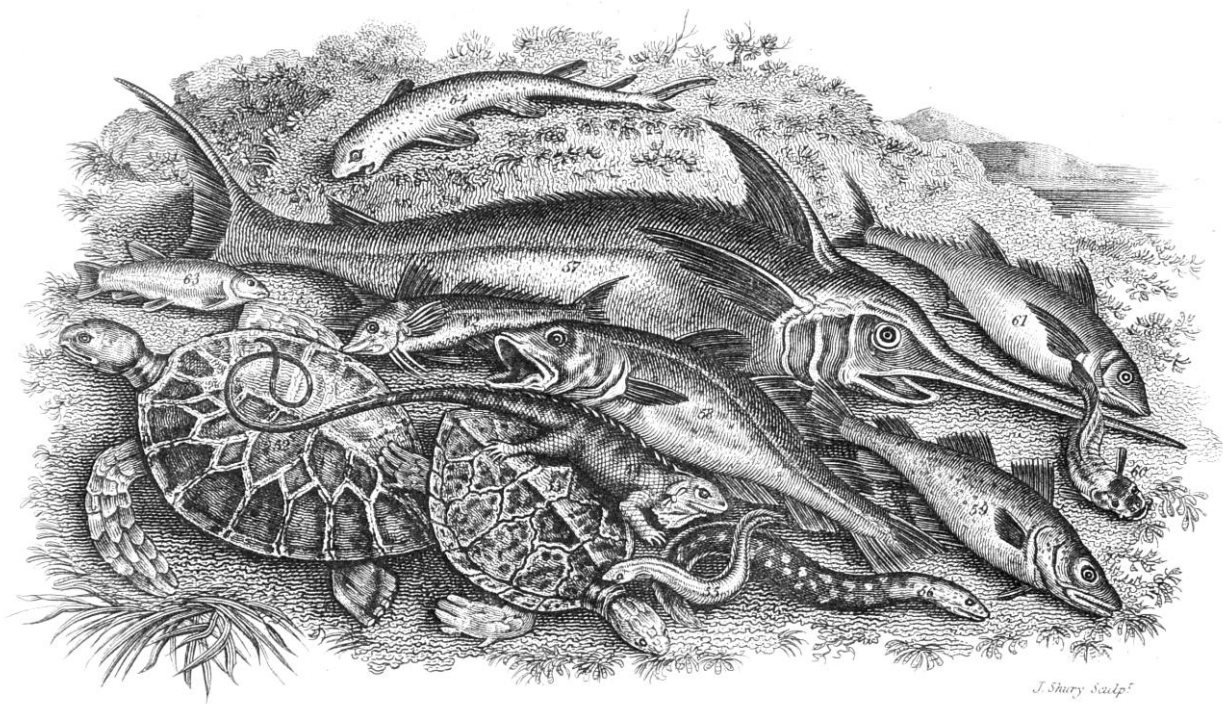
[Назад](#)



J. Sharpe Sculp.

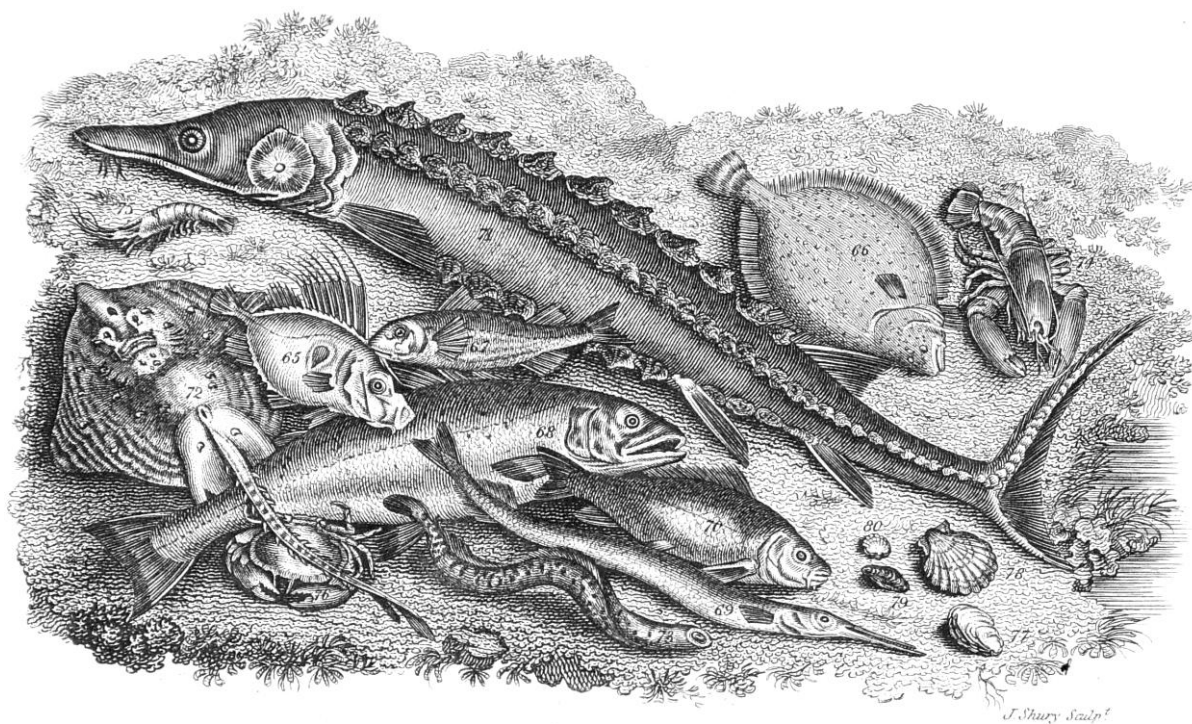
ANIMALS.

[Назад](#)



ANIMALS.

[Назад](#)



ANIMALS.

[Назад](#)